

JEAN VITAUX

GASTRONOMİ

KÜLTÜR KİTAPLIĞI 180

DOST

KÜLTÜR KİTAPLIĞI: 180

D

Jean Vitaux

Gastroenteroloji alanında uzmanlaşmış bir tıp hekimi, aynı zamanda bir gastronom olan Vitaux, gastronomi alanıda ortak kabul ve saygı gören birçok derneğin de üyesidir.

Vitaux, Jean
Gastronomi
ISBN 978-975-298-614-5 / Türkçesi: Zerrin Yaya
Ağustos 2019, Ankara, 159 sayfa
Kültür Kitaplığı: 180; Sosyoloji: 13

GASTRONOMİ

Jean Vitaux

DOST

ISBN 978-975-298-614-5

La Gastronomie
Jean Vitaux

Birinci baskı, Ağustos 2019, Ankara

Türkçesi, Zerrin Yaya

Teknik hazırlık, Mehmet Dirican

Erdal Akalın - Dost Kitabevi / *Sertifika No:* 12386
Paris Cad. No: 76/7, Kavaklıdere 06680 Ankara
Tel: (0.312) 435 93 70 • Faks: (0.312) 435 79 02
www.dostyayinevi.com • bilgi@dostyayinevi.com

Baskı, Pelin Ofset Ltd. Şti. / *Sertifika No:* 16157
İvedik Organize Sanayi Bölgesi, Matbaacılar Sitesi
1514. Sokak no: 28-30 Yenimahalle / Ankara
Tel: (0.312) 395 25 80-81 • Faks: (0.312) 395 25 84

İÇİNDEKİLER

Jean Tulard ve Jean Cluzel'e

Çevirmenin Notu

Gastronomi'nin Fransızca özgün metninde yalnızca iki dipnot (12. ve 90. sayfalarda) bulunmaktadır. Sırasıyla Michelin Rehberi ve Grimod de la Reynière hakkındaki bu iki dipnot, Türkçe baskıya çevirmen tarafından ilave edilen diğer dipnotlardan [y.n.] kısaltması ile ayrılmıştır. Alıntı yapılan Fransızca ya da Türkçe internet kaynaklarının adresleri ilgili dipnotlarda belirtilmiştir. İtalik yazı karakteriyle vurgulanan toplam 15-20 civarında dipnot ise Türkçe *Larousse Gastronomique*'ten (Oğlak Yayıncılık, çevirmenler: Birsel Uzma yönetiminde, Heval Bucak, Erol Üyepazarcı ve Eray Canberk; 1. Baskı, 2005) alıntıdır.

Serap Akten'e ve Arif Akten'e özel teşekkürlerimle.

Giriş

Gastronomi nedir? Bu kitapta irdelenecek soru budur. Gastronomi beslenmenin bire bir karşılığı değildir. Beslenme insanda ve tüm hayvanlarda müşterektir ve yaşam için gereklidir; gastronom onun içine bir kalite arayışı, bir tat söylemi, yemek yeme hazzı katar. Deyim yerindeyse, doymak bilmez bir tutkudur bu. Kitapta tadın, kalitenin ve ürün türlerinin rolünü tek tek ve sırasıyla gözden geçireceğiz, ama aynı zamanda gastronomun kültürel yönünü, gastronominin geçirdiği büyük tarihsel değişimleri, bunların kültürel sonuçlarını –kitaplar, sözler, gastronomi dernekleri– ve din, tıp ve politika üzerindeki toplumsal etkilerini de inceleyeceğiz.

Tarih gastronominin ayrılmaz parçasıdır ve tıpkı tarih gibi gastronominin eylem alanı da dünyadır; tarih öncesinden günümüze, her toplum gastronominin lezzetini iki seçkin kutupta tatmıştır: tüm yöresel çeşitliliği içindeki yüksek Fransız mutfağında ve Çin gastronomisinde.

Kitabın amacı gastronominin tarihsel, toplumsal ve kültürel çeşitliliğine bir gastronom gözüyle bakmaktır.

I. Bölüm

GASTRONOMİYİ BESLENMEDEN AYIRMAK

I. – "Gastronomi" kelimesinin kökeni

Bu kelimenin en eski kullanımı için İÖ 4. yüzyıla kadar gitmek gerekir. Günümüze kadar ne yazık ki gelememiş, atıf niteliğindeki ikincil belgeler dışında kendisinden geriye hiçbir şey kalmamış bir aşçılık sanatı kitabı olan *Gastronomi* Yunan Arkhestratos tarafından yazılmıştır. Etimolojik olarak, kelime, mideyi düzene sokma sanatı anlamına gelmektedir. (*Gastro* midedir; *nomi* ise müşterek olana, alışkanlığa, geleneğe, yasaya atfedilendir.) (*Le Robert*, Fransız Dilinin Tarihi Sözlüğü).

Başlı başına bir terim olarak onaylanması ise 1683'e tarihlenir. Diderot ve d'Alembert'in *Ansiklopedi*'sinde "Gastronomi" maddesi yoktur gerçi, ama bu kelime, adı hiç anılmaksızın "Cuisine" maddesinin altında tarif edilmiştir: "Bu, lezzeti okşama sanatı, bu lüks, uğruna çok şey yaptığımız bu iyi yemek arzusu, dünyanın seçkin mutfak

adını verdiği şeydir." Maddenin yazarı Jaucourt Şövalyesi[1], aşçılığın bu yönünü "çene sanatı"olarak betimleyen Montaigne'e ve gastrolojiden bahseden La Mothe Le Vayer'e atıfta da bulunmuştur.

Adında "Gastronomi" kelimesinin geçtiği ilk [Fransızca] kitabı Joseph Berchoux yazmıştır (1801): *La gastronomie ou l'homme des champs à table*[2]. Pierre Larousse'a bakılırsa, bu kitap Delille'in zihninde bir araya gelmiş hicivli ve belagatli dizelerden oluşan bir seçkidir; bizim bugünkü yazınsal duyarlılığımızla sindirimi ise bir hayli güçtür.

Ancak, bir kelime bazen de bir insan, bir eser demektir. "Gastronomi" kelimesinin gerçek türeticisi 1823'te *Physiologie du goût*'da[3] yaptığı tanımlamayla Brillat-Savarin olmuştur: "Gastronomi, insana, kendi kendisini besleyen insana ilişkin her şeyin akla dayalı bilgisidir (...). Amacı insanları olabilecek en iyi beslenme şekliyle korumaktır."

Jean Anthelme Brillat-Savarin, besinlere, onlara erişime, onları hazırlamaya dair ne varsa gastronomiye dahil eder ve gastronominin doğa tarihine, fiziğe, kimyaya, ticarete ve politik ekonomiye sıkı bağlarla bağlı olduğunu söyler; tıp ve toplum bilimlerini de ihmal etmez.

1) Le Chevalier de Jaucourt, nam-ı diğer Louis de Jaucourt (1704-1780), Fransız ansiklopedi yazarlarının en üretkenidir: 72 bin maddelik *Ansiklopedi*'nin yaklaşık 18 bin maddesini yazmıştır.

2) *Gastronomi ya da Sofradaki Tarla İnsanı.*

3) *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*, Jean Anthelme Brillat-Savarin, Fransızca'dan çeviren: Heval Bucak, Brillat-Savarin, Oğlak Yayıncılık, 2016.

Peki, gastronomi terimi modern anlamda ne demektir? İyi yemek sanatıdır; buradan hareketle anlamı genişlemiş, iyi öğün hazırlama sanatı, yüksek aşçılık olmuştur.

Bu kelime, Brillat-Savarin'den başlayarak kendi türevleriyle, yani (ilk kez 1803'te kullanılan) "gastronom" ve (ilk kez 1807'de kullanılan) "gastronomik" ile birlikte kullanılagelmiştir.

Ve o zamandan beri de kitaplar, restoranlar, mönüler, yemekler, gastronomi toplulukları sayılamayacak denli çoğalmıştır.

Her ne kadar bu iki alan birbiriyle büyük ölçüde kesişse de, giderek beslenmeyi gastronomiden ayırma noktasına gelmiş bulunmaktayız. Beslenme bir ihtiyaçtır, gastronomiyse uçsuz bucaksız bir araştırma, sürekli bir kalite arayışı, hazcı bir tutku, bir zevk, bir bilgi ve bir kültürdür.

Yemek, ister insan olsun ister hayvan, her canlının müşterek davranışıdır; gastronomun yemek yemesi ise kültürel bir davranıştır.

Gastronomi ile beslenme arasındaki temel ayrım, Diderot ve d'Alembert'in *Ansiklopedi*'sindeki "Cuisine" maddesinde şöyle betimlenir: "Neredeyse hep aynı yiyecekleri ve neredeyse hep aynı biçimde hazırlanmış olarak yeme alışkanlığı bıkkınlık yaratmış; bıkkınlık merak doğurmuş, merak deneyler yaptırmış, deneyim nefse düşkünlük başlatmıştır. Zevk sahibi insan denemiş, çeşitlendirmiş, seçmiş ve en basit, en doğal davranıştan kendisine bir sanat yaratmayı başarmıştır." Her ne kadar Voltaire bu maddenin yazarı Jaucourt Şövalyesi'nden söz ederken "küçüm-

seneni derinleştirmek gevezeliktir"[4] demişse de, ansiklopedinin bu maddesi gastronominin başlıca özelliklerine işaret eder: merak, çeşitlilik, deneycilik ve gerçek bir yaşama sanatı.

Jean-François Revel, *Festin en paroles*'ünde[5] (1979), aşçılık sanatı, beslenme ve gastronomi arasındaki ayrımı şık bir şekilde dile getirmiştir: "Aşçılık sanatı beslenmede bir mükemmelleşmedir, gastronomi ise aşçılık sanatının kendisinde bir mükemmelleşmedir."

Çağımızın beslenmeye yaklaşımı niceliksel ve istatistikseldir. Özellikle besin dengesi ve gıda güvenliği (ve bunun doğal sonucu olarak gıda korkusu), gıdaların ve öğünlerin bileşenler, vitaminler, oligo-element bileşenleri, temel bileşenler (karbonhidratlar, yağlar, proteinler) yönünden zenginliği, enerji seviyeleri (kilokalori veya kilojoule) ve bunların sağlığa etkileri üzerinde durulmaktadır. Paleolitik Çağ'dan günümüze gelmiş geçmiş her medeniyetin, toplumun her katmanının nasıl beslendiği, ne kadar et, balık, sebze ve tahıl tükettiği tarihsel olarak incelenmektedir.

Gastronominin gerektirdikleri farklıdır. Önce tatla, gıda ürünlerinin, yemeklerin ve içkilerin hazırlığıyla ve

4) Voltaire'in Jaucourt'a yönelik bu iğneleyici ifadesi *Felsefe Sözlüğü*'nün "ARGENT" (para, gümüş) maddesinin sonunda geçmektedir: "Çeşitli ülkelerin paraları hakkında ilginç ve düzgün bir parça okumak isterseniz, Sayın Jaucourt Şövalyesi'nin *Ansiklopedi*'deki 'MONNAIE' (para) maddesine göz gezdiriniz; bu hususta daha bilgece ve daha tarafsız konuşmak imkânsızdır. Küçümsenen bir konuyu derinleştirmek gevezeliktir." https://fr.wikisource.org/wiki/Dictionnaire_philosophique/Garnier_(1878)/Argent

5) Sözlerdeki Ziyafet.

bunların birbirlerine uygunluğuyla ilgilenir ve her şeyden önce hazza seslenir. Dolayısıyla, burada beslenmeden farklı bir yaklaşım söz konusudur. Gastronomi gıda ürünlerinin çeşitliliği ve kalitesi üzerinde ısrarla durur. Beslenme ise daha çok tekrara dayanır. Bileşenlerin güvenliğine, besinlerin güvenliğine, gıdaların görünüşüne ilişkin günümüz dayatmaları tatlarda bir tektipleşmeye, dahası, damak zevkinde gerçek bir gerilemeye neden olmaktadır.

Molière'in Harpagon'a söylettiği "yemek için yaşamamalı, yaşamak için yemeli" sözünü şöyle çevirebiliriz: Gastronom, sofrada oturduğu müddetçe yemek için yaşar.

II. – Tat nedir?

Tat, görme, dokunma, koku alma ve işitmeyle birlikte beş temel duyumuzdan bir tanesidir. Tespit etmenin ve yeniden üretmenin en zor olduğu duyumuzdur aynı zamanda, çünkü onu (görsel veya işitsel uyartılar gibi) kaydetmemiz veya dokunsal ya da kokusal uyartılar gibi kolayca saflaştırmamız olası değildir.

Tat mekanizmaları hâlâ tam bilinmemektedir. Brillat-Savarin'in bu konuda özel bir bilgiye sahip olmadığı halde dâhiyane bir görüsü vardı: (ön dilde oluşan) dolaysız tat duyumu, ardından (tat ağzın arka kısmına ulaştığında oluşan) tam duyum ve (son karar anında oluşan) üzerinde düşünülmüş duyum ayrımını yapmıştı. Günümüzde, koklamla birlikte çalışan tat papillalarının bilgiyi toplayıp yaydıkları; koku alma sinirleri aracılığıyla beyne ilettikleri ve "haz merkezi" olarak nitelendirilen hipotalamusta, ama

aynı zamanda beyindeki diğer birçok yapının içinde son buldukları kabul edilmiştir. Bilgi, birçok nöromedyatörü devreye sokar; bunlar gastrin, kolesistokinin ve özellikle endorfinler ya da endojen morfinler gibi, aynı zamanda haz kavramıyla da bağlantılı sindirim hormonlarıdır. Ancak, beynin bütün varlık üzerindeki hâkimiyeti yüzünden insana dair her şey karmaşıktır. Saf tat mevcut değildir, duyum daima multimodaldır [birden fazla iletim şekline dayanır].

Tat, tadın hatırası olmadan neye benzerdi acaba? Bir tadı ancak geçmişteki deneyimlere, önceden tanımlanmış ve kataloglanmış bir tat duyumları kümesine göre tarif edebiliriz. Bir tadın hatırası, tadın kendisinden bağımsız, hoş veya hoş olmayan olaylarla ilişkilidir: içimizin kaldırmadığı ürünlerden hoşlanmayız. Proust'un "madlen" anısı, yazarın güzel ama madlenin tadından bağımsız ve olumlu bir çözümlemenin içinde onunla birlikte eriyerek sona eren anılarını çağırır. Dolayısıyla, her bireyde tadın hatırası hem kişisel (değişken) bir deneyim hem de tada yapışık (kişisel veya kişisel olmayan) kültürel deneyimler sonucu oluşmaktadır.

Tarihsel olarak dört ayrı temel tat belirlenmiştir: tatlı, tuzlu, ekşi ve acı; ancak, göründüğü kadarıyla sayısı 10'un üzerinde reseptörün varlığı söz konusudur. Tek ya da saf tadın olmadığı deneylerle kanıtlanmıştır. Hoş duyumlar, özellikle şekerli tatlarda 1'den 10'a kadar değişebilen yoğunluklara bağlı olarak kişiye göre farklılık gösterir; bazı ürünler kimine tatlı kimine acı veya çoğu kişiye aynı anda hem acı hem de tatlı gelir. Dolayısıyla, tat, anatomik (genetik) ve kültürel olmak üzere iki farklı biçimde var olur.

Kültürel olanı çift yönlüdür: hem bireyin kişisel deneyimiyle hem de eğitim üzerinden ve toplumsal bağlamda kendi standartlarını dayatan bir dönemin baskın ortak zevkiyle ilişkilidir. Örneğin, işitme ve müzikteki mutlak kulağın eşdeğer bir karşılığı tatta yoktur.

Dolayısıyla, tadın evrimini kavramak, tadın gerek iletilemezliği gerekse bir toplum kesitinden diğerine, bir dönemden bir başka döneme gösterdiği kişisel ve müşterek çeşitlilik yüzünden son derece güçtür: yemeklerin tat zenginliği geleneği bir hayli kusurludur, çünkü aynı kelime aynı tatları karşılamaz her zaman. Tat, ne yeniden üretilebilir ne saklanabilir ne de kaydedilebilir.

Örneğin, acı genellikle hoş olmayan bir tat olarak tarif edilir; oysa zeytinyağının, bazı şarapların (sarı Arbois şarabının) veya trüf [domalan] gibi bazı ürünlerin tatları bir parça acı ("tatlı acı") içerir.

III. – Gastronomun fizyolojisi

Brillat-Savarin *Aforizmalar*'ında bize şöyle der: "Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim." Ama şunu da söyler: "Tanrı, insanı yaşamak için yemeye mecbur ederken onu iştah yoluyla buna tahrik eder ve hazla ödüllendirir." Gastronomiyi oburluktan ayıran şeylerden birincisi budur.

Boğazına düşkünlüğün pisboğazlıkla bir tutulduğu (ölümcül günah kavramının nedeni) zamanların ardından 19. yüzyıl bu iki kavramı birbirinden ayırmıştır: Berchoux, *La gastronomie* şiirinde oburluğu iyi yemek sanatıyla top-

lumsallığın birleşmesi olarak tanımlar ve onun toplumsal konumunu meşrulaştırır:

"Soylu, imrenmeye değer bir ödev varsa,
Şu hayatta, anlamlı, hoş bir davranış;
Bir faninin kendi evini, kendi sofrasını
Ev sahibine yaraşır incelikle açmasıdır."

Öte yandan, Grimod de la Reynière *Almanach des gourmands*'ında[6] gastronomu bir eğitimci gibi görür: Devrim'in getirdiği siyasi değişimlerin ve başarıların ardından, "onlara en değerli duygularının en güçlü yönüne rehberlik ederek hizmette bulunmayı" düşündük.

Gastronom, Voltaire'in "düşünen tüm varlıkların nesnesi, işi ve amacı hazdır" şeklinde betimlediği bir tutku insanı haline gelmiştir. Diğer her tutku gibi iyi yeme sanatı da bir tutkunun gerçekleştirilmesi olarak görülmektedir. Jean-François Revel'in dediği gibi: "Gastronom hem tedirgin, hem şüpheci hem de araştırmacıdır ve aynı zamanda da korkaktır. Yüreksizce araştırır. Aradığı yeni duygulardır, bir yandan da onlardan ödü kopar. Vaktinin yarısını geçmiş hazları anmakla, öteki yarısını gelecekteki ihtimalleri kuşku içinde hesaplamakla geçirir." Bu, gastronomideki çelişik gelişme ile, yani giderek karmaşıklaşma ama bir yandan da geçmişte kalmış bir altın çağa, başlangıçtaki bir sadelik idealine geri dönüşle paralellik gösteren bir durumdur. Gastronom, tutkusuna sadıktır. Bazen onun kölesi de olur.

6) *Boğazına Düşkünlerin Almanağı*, Grimod de la Reynière (1758-1838)

Lu Wenfu, *Vie et passion d'un gastronome chinois*'da[7] (Fransızca baskısı, 1988), her şeyini gastronomiye feda eden ama sonunda *Gap*'i doldurmayı başaran bir "kapitalist"in, Zhu Ziye'nin, Çin politikasının geçirdiği kırk yıllık değişimin sonunda kendisini çağdaş devrimci adalete kaptıran bu ahlakçının yol haritasını gösterir bizlere.

Gastronomi orallıkla eş anlamlıdır. Psikanalizdeki Freudcu oral gerilemeye daha hazcı ve muzaffer bir orallık ile karşı çıkıştır. Gastronom sofra hazzından ve özeninden hoşlanır, ama bir yandan da ürünlerin kökenlerini, pişirimin kusursuzluğunu, baharatların ve otsuların oranlarını ve mönünün bileşenlerini en ince ayrıntısına dek, tutkuyla inceler. Tutkusunu yaşamak için büyük özverilerde bulunmaya hazırdır. Bir yemeği tatmak uğruna yola çıkmaya, belli bir yemek için seyahat etmeye üşenmez; nasıl üç yıldızlı bir bistroya gidiyorsa, bir köy lokantası için yola düştüğü de olur (gastronomi ile otomobil arasındaki [iş] birliğinin gerçek anlamda yasası haline gelmiş bulunan Michelin Rehberi'nin basılır basılmaz ulaştığı başarının sebebi tam da budur)[8]. Gerçekten de, gastronomi lüks ürünlerin tekelinde değildir; trüfsüz veya havyarsız da gayet gastronomik bir öğün geçirmek mümkündür. Les demoiselles (confit[9] olarak pişirilmiş semiz kaz karkası)

7) *Çinli Bir Gastronomun Hayatı ve Tutkusu.*

8) İlk baskıda oteller ve lokantalar, günlük fiyatları (şarap dahil) ölçüt alınarak 1'den 3'e kadar yıldız puanıyla sınıflandırılmıştır. Gastronomik sınıflandırmanın ortaya çıkması için 1920 baskısını beklemek gerekecektir. [y.n.]

9) Kendi yağında kısık ateşte kavurarak pişirilmiş etler (domuz, kaz, ördek); ayrıca, şekerle şerbetlendirilmiş (şekerleme, meyve konserve-

yiyebileceğimiz Sud-Ouest'in[10] yöresel lokantaları bazen hiçbir yerde bulunamayacak türden yemeklerden tatma fırsatı sunarlar...

Gastronom, alışveriş yaparken ürün seçimine gösterdiği özenle, ürünü hazırlama ve pişirme tarzıyla, tutkusunu kendi evinde de yaşayabilir. Gastronom bir haz insanı olduğu kadar genellikle bir kültür insanıdır. Ürünleri tanımaya, ürünlerin geçmiş zaman mutfaklarında nasıl kullanıldıklarına, geçirdikleri değişime kafa yorar ve onları kendi tat belleğiyle, kendi hayal gücüyle karşılaştırır. Bunun en güzel çağdaş örneğini Jean-François Revel bizlere kendi tutkusunun anahtarlarını sunduğu *Sözlerdeki Ziyafet: Eskiçağ'dan Günümüze Gastronomi Duyarlılığının Yazınsal Tarihi*'nde[11] vermiştir. Gastronom, tutkusunun, yaşama sanatına dönüştürerek deneyimlediği kendi tutkusunun ürünüdür.

IV. – Bir yemeği gastronomik kılan nedir?

Gastronomi neredeyse evrensel bir hazdır, çünkü beş duyudan dördünü birden devreye sokar: tat alma ve koklama elbette, ama aynı zamanda görme ve dokunma du-

leri) veya alkole (alkolde kiraz, erik kurusu), sirkeye (kapari, turşular, salatalık turşusu) ya da ekşi-tatlı karışımlara (*chutneys*) yatırılmış, kavanozlanıp uzun süre saklamaya uygun hale getirilmiş gıdalar.

10) Fransa'nın Güney-Batı bölgesi.

11) *Un festin en paroles: histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Jean-François Revel, Éditions Tallandier, 2007.

yularını da. Gastronominin elinden kaçan tek duyu, her ne kadar sofraya yeni bir yemek geldiğinde herkes sussa ve yemek hakkındaki kritik onun katkısıyla gerçekleşecek olsa da, işitmedir.

İlk rolü görme oynar. Bir yemeğin kendisini görür ya da salon servisi tarafından hazırlanışını gözlerimizle izleriz; yemek, hazırlanmadan ya da servis edilmeden önce gösterilir. Günümüzün yaygın modası olan, sanatsal biçimde süslenmiş sebze ve garnitürün ahenkle dizildiği, özsular veya serpme baharatlarla çerçeve içine alındığı gerçek tablolara dönüştürülen tabaklar çağımızın sanatsal duyarlılığının kanıtıdır. Roma ve Ortaçağ yemeklerinde renk tercih edilirdi ve yeşil, kırmızı, kahverengi veya beyaz elde etmek için baharatlar ve renklendiriciler kullanılırdı. Ekmeği kavurarak elde edilen siyaha veya beyaza (badem sütlü blanc-manger[12]) nadiren başvurulurdu. Eskiden kırmızı renk şaraptan elde edilirdi, modern çağda ise domates vardır; domates kırmızıdan pembeye her tonu vermektedir (aurore sos için beyaz sosa domates karıştırılır).

Dokunma iki şekilde devreye girer. İlki ağzın yemeklere dokunsal temasıdır; çiğneyiş şeklini yemeğin yoğunluğu belirler. Bir tava dolusu bütün mantarla ince yapraklar halinde doğranmış mantarın yoğunlukları aynı olmayacaktır. Antik yemekleri çiğneme şekli bizim çiğneyişimizden çok farklıydı, çünkü 'triclinium'da yarı uzanmış vaziyette yemek yenirdi, dolayısıyla, et servisi iri parçalar halinde değil, küçük küçük doğranmış olarak yapılırdı. Öte yandan,

12) Sütle veya kremayla yapılan, yoğun kıvamlı, badem aromalı, genellikle pişirildiği kap içerisinde ve soğuk olarak servis edilen bir tatlı.

dokunma et kesiminde de devreye girer: bıçak körse veya kesim yanlış yapılmışsa et sert veya sinirli olacaktır; günümüzde Laguiole bıçaklarına duyulan ilgi bu yüzdendir.

Koklama duyusu iştah açar ve biz işe yemeği koklamakla, kokusunu soluyarak içimize çekmekle başlarız; koklamak, iştahımızı kabartır ve ağzımızı sulandırır (güzel bir yemeği tatmadan önce tükürük salgılarız). Hoş kokuların son anda salıverilmek üzere hapsedildikleri tencerelerde sofraya gelişi en yüksek noktadır. Tencerenin pişmiş hamur kapağı delindiği anda kokusu havayı dolduran trüf çorbası örneğin, ve bilhassa, en ufak koku dışarı kaçmasın diye tencereyle birlikte gastronomun başını da peşkirle örtmenin gelenek olduğu kiraz kuşu [ortolan][13] yemeği.

Görmenin ardından koklamak da ilgiyi uyandırır, ama ilk temas çiğnemedir, yemeğin tam anlamıyla keşfi tatma ile gerçekleşir. Yemeğin tadını tarif etmek müthiş zordur: tat kaydedilemezdir, ama özellikle de onu yeniden ve aynen üretmek güçtür; hazırlık sırasında en küçük bir farklılık onu değiştirebilir. Ürünler de değişebilirler: trüflerin en leziz olduğu dönem havanın don yaptığı zamandır (yani, genellikle Noel sonrası!); ürünlerin menşei her zaman aynı değildir, ayrıca hava koşulları da sebzelerin ve mantarların tatlarını etkiler. Pişirim şeklindeki en küçük fark, baharat oranlarındaki (veya kurutulmuş ya da havalandırılmışlarsa nem oranlarında) veya servisteki bir

13) Serçeyle akrabalığı olan küçük bir ötücü kuştur. Yemeği yapılmadan önce karanlık bir kutuda bir süre semirtilir. Koruma altına alınmış bir kuştur. Dolayısıyla, en azından "kâğıt üstünde" yasaklanmış bir yemektir.

değişiklik (sıcak tabakta yapılan servisin fazladan pişmeye neden olması) yemeğin tadını değiştirebilir. Ve her şey bir yana, tat bireyseldir: Bir gastronom hakkında konuşurken onun hassas damaklı ya da zevkli olduğunu söyleriz; bu deyim diğer bütün sanatlar için de geçerlidir ve tatma duyusunun evrenselliğine işaret eder. Tıpkı insanlar gibi, belirli bir dönemin de kendine has tatları vardır: bu konuda ikna olmak için geçmiş zamanların mönülerini, gastronomisini ve yemek kitaplarını incelemek yeterlidir. (Rus usulü) tabakta 2 veya 3 yemek ve ardından bazen peynir, ama çoğunlukla tatlı servisine alışkın olan bizler, eğer Petronius'un betimlediği Trimalchio'un şöleninde, Ortaçağ ziyafetlerinde, dahası Versailles'da kralın akşam yemeğinde (gerçekten de neredeyse yalnızca kendisi yiyordu) sofraya oturmak durumunda kalsaydık rahat edemezdik. Yazılı kaynaklardan yola çıkarak eski yemekleri yeniden yapmaya kalkışmak zor iştir: nihayetinde ürünler farklıdır, kültürel ortam değişmiştir ve modern bir ürünü eski bir ad altında ortaya sürmek her zaman kolay değildir. Hazırlık şartları, pişirim şekilleri farklıdır ve onu hazırlayacak ve servis edecek eleman sayısı kısıtlıdır. Yapılan iş aslında eski bir yemeği günümüzün lezzetiyle yeniden yaratmaktır. Tat arkeolojisi bu yüzden bu kadar zordur ve hep varsayımsaldır; ama heyecan vericidir. Aynı yemeği aynı mönüyle, aynı lokantada ve yirmi beş yıl aradan sonra tekrar hazırlamayı denediğimizde onu daha az lezzetli bulduk; oysa, bir zamanlar gözümüze çok özgün ve yenilikçi görünüyordu. Sebep ister gastronomların isterse dönemin damak zevkinin değişmesi olsun, sonuç umduğumuz gibi çıkmadı.

II. Bölüm

ÜRÜNLER

I. – Ürün kalitesi

Gastronominin ilk hedeflerinden bir, ürün kalitesidir. Eğer ürün iyi değilse ne iyi yemekten ne de yüksek gastronomiden söz edilebilir. Hangi ürün veya hangi gastronomi tipi söz konusu olursa olsun, ister ev ister yıldızlı bir lokanta veya basit bir bistro olsun, ürün arayışı her zaman ilk önce pazardan ya da iyi tedarikçilerden başlar. Ürün seçimini ideal olarak kalite, tazelik, zevk, lezzet ve o ürünle ne yapılacağı belirler.

Ürünün iyisini bulmak her zaman çok zordur. Eskiden iyiler "sepetin üst tarafına" dizilir, kötüler alta saklanırdı. Kasap ve fırın esnafı, gerek yolsuzluklarla gerek (yılancık hastalığı veya ucuz ekmeğe karışan çavdar mahmuzu mantarının yol açtığı ergot hastalığı gibi) besin tehlikeleriyle (!) mücadele etmek, gerekse (ekmeğin zor bulunduğu, fiyatının pahalı olduğu veya yeterince beyaz olmadığı dönemlerde) asayişi sağlamak için, 14. yüzyıldan itibaren

göz hapsinde tutulmuştur. Günümüzde de esas olan şey ürünün kalitesidir, ancak bunu bulmak genellikle zordur: görünümleri güzel olsa da sebzeler ve meyveler çoğunlukla tatsızdırlar. Lezzetçi geleneksel üretim, yerini sağlıklı ama standart tatlar içeren endüstriyel ürünlere terk etmiştir. GDO'ların (Genetiği Değiştirilmiş Organizma) gastronomiyle bir ilgisi yoktur. Diğer taraftan organik tarım doğru uygulamalarla (daha az gübre ve ilaç) genelde büyük başarı sağlamaktadır, ancak istismarlar ve yolsuzluklar bu alanda da kendini göstermektedir. Sonuç olarak, her gastronomun üründe mükemmellik arayışını inatla sürdürmesi gerekir.

II. – Etler

Evcilleştirme, insanı hem et, süt ve süt ürünlerine kavuşturmuş hem de ona bir ulaşım aracı ve hayvan gücü kazandırmıştır. İnsan, koyunu, keçiyi, öküzü ve atı çağımızın 8 ila 10 bin yıl öncesinden itibaren evcilleştirmiştir. Zaman zaman diğer hayvanlardan, örneğin, deveden (Arabistanlı Lawrence, *Sept piliers de la sagesse*'te[1], "dev bir kuzu çevirme"den bahseder –pirinç ve kuru üzümle doldurulmuş güvercinlerle doldurulmuş kuzuyla doldurulmuş bir deveden–), rengeyiğinden (günümüzdeki İskandinav ülkeleri) ve alpakadan (Peru lamasının bir cinsi) istifade ettiği de olmuştur. Bir zamanlar tüketilen hayvanların hepsi yabaniydi (falez diplerinde milyonlarca iskeletin

1) *Bilgeliğin Yedi Sütunu*, T.E. Lawrence, çevirmen: Bilal Çölgeçen, Chiviyazıları Yayınevi-Nemesis Kitaplığı, 2014, 704 sayfa.

keşfedildiği Dordogne'da rengeyiği, Solutré'de yaban keçisi). Eti için evcilleştirilenler daima otçullar olmuştur. Köpek ve kedi yalnızca istisnai durumlarda tüketilmiştir: köpek Çin'de, kedi ise (sahte yahni yapmak için kedi etine tavşan kafalarının karıştırıldığı) 19. yüzyıl Paris'inde (Privat d'Anglemont, *Paris Anecdote*) veya son savaşta. At eti ucuzdu: kuşatmalarda ya da savaşlarda (özellikle de Rusya seferi sırasında); insanlara ve büyükbaş hayvanlara bulaşan tüberkülozdan etkilenmediği için Geoffroy Saint-Hilaire tarafından öne çıkarılmaya çalışıldığı 19. yüzyıl sonunda da ucuzdu. Günümüzde tekrar binek hayvanı olmuştur; gastronomi tabaklarında at eti servisi yoktur artık. Bir diğer tek tırnaklı olan eşek zaman zaman ve özellikle de Kral René'nin gözdesi Camargue boğası ile karıştırılarak sosis halinde tüketilmiştir.

Koyun, keçi (daha çok oğlak) ve sığır, eskiden beri insanlara ve tanrılara kurban edilmişlerdir. İmparator Vitellius'un tanrılara sunulan kurbanların işkembelerini korların arasından çekip [yediği] rivayet edilir.

Bu hayvanlar daima kızartılarak ya da haşlanarak ve zengin çeşnili soslarla yenirdi. Roma döneminde sakatat pek makbuldü. Günümüzde en rağbet gören sakatat böbrek ve dana uykuluğudur; Romalılar dişi domuzun cinsel organını ve memelerini göklere çıkarırlardı.

İşkembe (*gras double*), dil ve daha da şaşırtıcısı dana gözü Ortaçağ'ın tercih edilen yüksek gastronomik ürünleriydi.

Et Ortaçağ'da klasik döneme oranla daha sık tüketilirdi. Ama, (Luka İncili'nde) eve dönen müsrif oğul şerefine babanın besili danayla verdiği ziyafetten tutun, Yedi Yıl

Savaşları sırasında Mareşal Richelieu'nün elindeki tek sığırdan köklü bitkilerle tatlı tuzlu 22 farklı yemek hazırlattığı 1757'deki Ostfrise mönüsüne varıncaya kadar, şenlik yemeklerinin demirbaşıydı.

Böylece, bütün sürüler, 20. yüzyılın ikinci yarısına kadar, yani Paris'teki mezbahalar ortadan kalkıncaya, soğutuculu taşımacılık devri başlayıncaya dek yönlerini kentlere ve Paris'e çevirmeyi sürdürmüşlerdir.

Bir etin kalitesi birden fazla olguya bağlıdır: ırk, besiciliğin kalitesi, üretim bölgesi, sürü hayvanlarının beslenme şekli, ama aynı zamanda etin yeterince bekletilmiş, iyi pişirilmiş ve doğru kesilmiş olması da gerekir. Büyükbaş hayvan cinslerinin bir kısmı sütü ve bir kısmı da eti için tercih edilir: Fransa'da Charolais sığırı ve Aquitaine Blonde; İngiltere'de Angus ve Hereford. Kalite ölçütlerini üretim bölgeleri belirler; örneğin, Pauillac ya da Sisteron kuzusu. Yeşil Morvan çayırlarındaki verimli otlak da bir kalite kriteridir.

Besili sığır uzun bir süre lüks sofraların eti olmuştur; bu gelenek Japonya'da üstüne titrenen ve bira masajları uygulanan Kobe sığırı ile dünyanın dört bir yanında sürmektedir. Ancak, etin en iyisinin kuruya çıkmış süt ineğinden sağlandığını düşünenler de vardır.

Büyükbaş hayvanlarda beslenme şeklinin temel bir etken olduğu açıktır. Bataryalardaki tatsız ve sulu endüstriyel unlarla sütsüz beslenen danadan esirgenen ilginin, kotalar yükselip de kaliteli besi hayvancılığına süt kullanım izni çıkınca canlanması bunu açıklamaktadır. En iyisi ise hâlâ anne memesindeki süt danasıdır.

Günümüzde etin yumuşaması için onu iki veya üç hafta soğuk odada tutmak gerekmektedir. Bu işlem yumuşa-

mayı sağlar gerçekten, ama ete de ağırlığının yüzde 20'sini kaybettirir...

Pişirim uygun yapılmalıdır: eti yüzyıllarca "tam pişmiş" tükettikten sonra, ki İngiltere'de hâlâ böylesi makbuldür, günümüzün damak zevki kanlıya evrilmiştir; hatta kırmızı et için mavi, kuzu içinse pembedir. Dana eti yumuşamış olsa bile ateşte yeterince tutulmalıdır; rengi ağarabilir, ama kesinlikle kanlı kalmamalıdır. Bazı özel pişirimler de vardır, örneğin, kaşıkla yenecek kıvama gelinceye kadar ağır ateşte pişirilen kuzu eti: le gigot de sept heures. Ağır ateşte uzun pişirilen parça etler veya yahni, ete, sebzeye, sosa ve baharata bağlı olarak değişen sonsuz bir çeşitlilik içinde yemek hazırlama seçenekleri sunarlar: Fransa'da pot-au-feu, İtalya'da osso bucco, Hindistan'da körili etler, Güney Amerika'da chili con carne, Mağrip ülkelerinde tajine.

Pot-au-feu[2] başlı başına bir dünyadır. İçine et, kümes hayvanı, sebze katabileceğimiz 100'ü aşkın tarif, hatta balıklı pot-au-feu bile vardır. En ünlüsü Dodin-Bouffant'ınkidir[3]. Pot-au-feu birçok şekilde servis edilebilir: yağı alınmış et suyu olarak, et servisi yanında kendi sebzeleriyle (lahana, "köklü bitkiler" – havuç, turp ve unutulmuş sebzeler arasındaki yabani havuç[4]).

2) Sebzeli et yemeği (ve bu etli türlü yemeğinin içinde pişirildiği tencere).

3) Marcel Rouff'un (1877-1936) yazdığı, Fransız gastronomi edebiyatının klasiği sayılan *La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet* adlı romanın kurgu kişisi.

4) *Unutulmuş sebzeler* grubunda yabani (ak) havucun yanı sıra, yerelması, pazı, pancar ve şalgam da vardır. Bu köklü bitkiler sonradan

Sığır eti özellikle kentte tüketilirdi, kırsal bölgelerdeyse en çok tüketilen domuz eti veya evcil domuzdu (koyun ve keçi ara statüdeydi). Domuzgillerin hem etçil hem de otçul oluşları köylülere kendileri için yılda hiç olmazsa bir tane domuz besleme imkânı sağlıyordu; domuz, kasım ve şubat ayları arasındaki döneme rastlayan, bazen Kutsal-Domuz adıyla anılan bir bayramda öldürülürdü. Domuzun her şeyi yenirdi ve şenlik bittiğinde etler ve domuz yağları çoktan tuzlanmış; ezmeler ve soğuk et ürünleri kumtaşı çömleklere bastırılmış; sosisler ve jambonlar ocak ateşliğinde askılara geçirilmiş olurdu. Tuzlama ve tütsüleme sayesinde bunlar bütün bir yıl saklanır, domuz sucuğu ise hemen tüketilirdi. Elde edilen lezzetlerin çeşitliliği, Plinius'un "damak zevkine katkıda hiçbir hayvan onun önüne geçemez, onun eti elli farklı lezzet sunarken diğerleri (etler) yalnızca tek lezzet sunar" dediği Antik dünyanın çeşitliliği düzeyindeydi. Jambon, işkembe sucuğu, bağırsak ve kellenin de aralarında bulunduğu domuz sakatatı, Galya domuz ürünlerinin rağbet görmeye başladığı Roma'da çok makbuldü (dana kellesi modern çağda ortaya çıkmıştır). Rabelais bumbar sosisine övgüler yazmıştı. Çiğ domuz eti ürünlerinin geçmişi Antikçağ'a kadar uzanıyordu: Ren ve Galya jambonlarının yerini Vestfalya ve Bayonne jambonları almıştı. Milano jambonlarının, Parma jambonlarının yanı sıra günümüzde en çok bilineni İspanyol Serrano ve

ikinci plana düşmüş, unutulmuş olsalar da, Birinci Dünya Savaşı sırasında yaşanan kıtlıkta besin ihtiyacını karşılamada yaşamsal işlev görmüşlerdi. Aşçılık sanatındaki gelişmelere paralel olarak, son yıllarda yeniden moda olmuşlardır.

Pata Negra'dır ("kara ayaklı" yarı yabani domuz, yabandomuzunun akrabası). Bir domuz ürününün kalitesi onun geldiği yere (Vire veya Guéméné bumbar sosisi, Morteau sosisi, Jésus de Lyon vd.) ve imalat şekline (ev yapımı ya da endüstriyel oluşuna) bağlıdır. Sucuğun doğru tuzlanmış, ustalıkla tütsülenmiş ve kurutulmuş olması gerekir; ne yumuşak ne de sert olmalıdır. Domuz yağı uzun süre temel besinler arasında kaldıktan sonra gastronomların tabaklarını sahip olduğu lezzetle, örneğin, kırmızı şarap soslu poşe[5] yumurtadaki küçük yağ parçalarıyla ele geçirmiştir.

III. – Balıklar

Balıklar tarih öncesi çağlardan beri avlanmaktadırlar. Hepsi, daha doğrusu korkunç nörotoksin[6] tamamen uzaklaştırılmadığı takdirde, Japon fugu hariç, neredeyse hepsi yenir. Fugu çok aranılan bir yemektir, ama yanlış hazırlandığı zaman tüketilmesi tehlikelidir: zehrin ufacık bir parçası şimşek hızıyla öldürmek için yeterlidir; tek teselli, geleneğe göre beceriksiz aşçının seppuku yaparak intihar etmek zorunda olmasıdır!

Balıklar hem tatlı sudan hem denizden ve hem de bazen her ikisinden birden –örneğin, somon ve yılanbalı-

5) Kabuğu kırılarak dışarı alınmış yumurtayı, sarısını ve beyazını karıştırmadan, bütünlüğünü koruyacak şekilde, kaynama derecesindeki sıcak suda pişirme tekniği.

6) Fugu'nun derisi ve bazı iç organları nörotoksin barındırır. Buna maruz kalındığında felç hali hızla başlar ve tutulum solunum yetmezliğine kadar varır.

ğı– elde edilirler. Tatlı su balıkları doğal olabildikleri gibi yetiştirme de olabilirler. Turnabalığı sur diplerindeki hendeklerde olurdu; sazanlarsa Sistersiyen keşişlerin toprağı drene etmek için açtıkları göletlerde ve büyük perhizde onlarla beslenmek üzere yetiştirilirlerdi. Tatlı su alabalıklarının şahı, elbette doğal olmaları koşuluyla, dağ eteklerindeki göl alabalıkları ile Alp alasıdır. Somonun kaderi Modern Zamanlar'da değişmiştir: Önceleri çok bolken –öyle boldu ki, Loire'a veya Shetland Adaları'na bağlı balıkçı teknelerinin sözleşmelerine somon için haftada üç gün kota uygulanırdı– sonradan belirli bir azalma olunca lüks yemek haline gelmiş, ardından da endüstriyel yetiştiriciliğe geçildiğinde, modern çağın en ucuz balığı olmuştur. Nehir somonunun temel sorunu, bu balığın, ona doğal somonun kril mikro-organizmalarından aldığı pembe rengi kazandırmak için boyar madde içeren balık unlarıyla besleniyor olmasıdır. Atlas Okyanusu'nun somonu Pasifik Okyanusu'nunkinden çok daha üstündür. Öte yandan, somon füme de bir hayli yaygınlaşmıştır.

Hem deniz hem de nehir balığı olan somon dışındaki diğer nehir balıklarının –sudak hariç– hepsi fazla kılçıklı oldukları için sofralarımızdan kalkmıştır. Geleneksel Nantua soslu köftesini saymazsak, turna balığı da sofraya nadiren gelmektedir.

Deniz balığı Roma'da aşırı rağbet görürdü; en çok aranılanlar kefal, barbunya (iri cins tekir) ve mürendi. Roma'da kefal, daha doğrusu has kefal, bizim balıkçı tezgâhlarımızın en ucuz balığı saydığımız kefal, koyda değil de açık denizde tutulduğunda servet değerinde olurdu. Bizim mığrıyı andıran müren de en aranılan balıklardandı. Mürenlerin impa-

ratorların köleleri ile beslendikleri yolunda bir rivayet vardır. Vedius Pollon'un bu şekilde ölmeye mahkûm ettiği bir kölenin hayatının Augustus tarafından bağışlandığı anlatılır. Hikâyeyi nakledenler Seneca ve bilhassa Tiberius'tur.

Ton, Roma'da hem bir balık hem de özellikle garum sosu kaynağı olarak rağbet görürdü. Bu sos, ton başta olmak üzere çeşitli balıkların bağırsaklarından yapılırdı ve Antikçağ'da çok yaygındı, günümüzdeki Vietnam sosu Ngoc Nam'ın bir benzeri olsa gerektir.

Klasik dönemde taze deniz balıkları Paris'e chasse-marée adlı katarlarla getirilirdi. Kral 14. Louis'nin Condé Prensi tarafından düzenlenen ve Mme. de Sévigné tarafından nakledilen bir kabulünde Vatel'in intiharının asıl nedeni muhtemelen Chantilly'ye balık sevkiyatındaki bir gecikmeydi. Eskiden morina balığı tuzlanır; ringa, salamura halinde, tuzlu veya isli olarak piyasaya sürülürdü. 365 çeşit Portekiz tarifinin de (*Bacalhau*) gösterdiği gibi, morina büyük perhiz yemeğidir.

Tarihçi Fernand Braudel, büyük Batı kapitalizminin kaynağında morina (ve baharat) ticaretinin bulunduğunu düşünmektedir.

Günümüzün makbul balıkları: barbunya, kalkan, dülger (rivayete göre Aziz Pierre onu mucize eseri yakaladığında aşırı çirkinliği yüzünden tekrar suya attığı için adı saint-pierre kalmıştır; ancak, Tiberias Gölü'nün dikenli saint-pierre'i Atlas Okyanusu'nun, azizin parmak izini taşıdığı rivayet edilen siyah benekli saint-pierre'inden çok farklıdır), levrek (Akdeniz'de) veya ispendek (yüzde 90'ı Atlas Okyanusu'nda), lota veya fenerbalığı (karaciğeri de lezizdir) ve bir de dilbalığı. Uskumru, mezgit, pisibalığı

ve kedibalığı ise ilgi görmezler pek, ama bu haksızlıktır, çünkü Merlan en Colère[7] veya Colbert[8] usulü mezgit enfes olur. Kedibalığı, balık sevkiyatının daha ağır işlediği dönemlerde oluşan amonyak kokusunu bastırmak için başvurulan eski bir yöntemle, yani yanmış yağda pişirilerek ziyan edilmektedir. Kalkan iri olduğu kadar güzeldir de ve bu balığı pişirmek için (Roma'da, Vitellius için) özel bir yemek yaratmak gerekmiş, dahası bunun için bir çamaşır teknesi kullanmak icap etmiştir (Brillat-Savarin)!

Doğal balığı yetiştirme balıktan ayırt etmek güncel bir problemdir. Kültür balıkçılığı, alabalık cinsi balıklara (alabalık, Alp alası ve somon) saldırdıktan sonra, şimdi de küçük kalkan, çipura ve levreğe el atmıştır. Bunlar, 1 kg "levrek-porsiyon" olacak şekilde kalibre edilmektedirler, dolayısıyla, doğal balık satın almanın en emin yolu iri olanını seçmektir. Bu arada, yetiştirme balığa da lanetli muamelesi yapılmamalıdır, çünkü, uygun biçimde beslendikleri takdirde, pekâlâ leziz olabilmektedirler; bunu çift kör[9] deneyiyle kanıtlamış bulunmaktayız.

7) Kızgın Mezgit. Temizlenmiş mezgit balığının kuyruğunu kıvırarak kendi dişleri arasına kıstırıp, tahta bir kürdan yardımıyla sabitlenen bu pozisyonu bozmadan yapılan kızartma.

8) 14. Louis'nin Maliye Bakanı Jean-Baptiste Colbert'in adının (adını bir balık yemeğine, bir tereyağına, bir tavuk eti konsomesine, bir yumurta yemeğine ve bir de kayısılı tatlıya vermiştir) Fransız mutfağına ne şekilde girdiği gizemini korumaktadır.

9) Özellikle tıp alanındaki klinik çalışmalarda başvurulan bilimsel bir araştırma yöntemidir. Önyargıyı, etki altında kalmayı veya duygusal ön koşullanmayı devre dışı bırakmak ya da en azından asgari seviyeye indirmek için, denekle birlikte araştırmayı yürüten kişinin de deneyden veya tedavi koşullarından habersiz olduğu şartlarda uygulanır.

Esas olan pişirimdir. Deniz levreği/ispendek gibi balıkları fazla pişirmemek uygundur; aksi halde süngerimsi bir hal alırlar; Paul Bocuse mükemmel ve tekrarlanabilir bir hamurda levrek yaratmayı başarmıştır. Şimdilerin yeni mutfak modası kılçık pembe kalacak ayarda pişirimdir, ancak bu abartılmamalıdır: filetoların kılçıktan ayrılabilmeleri ve ona yapışık halde bulunmamaları gerekir, çünkü bu, balığın yeterince pişmemiş olduğu anlamına gelir. Yavruyken yenen tek balık yılanbalığıdır; elver ya da pibal (ya da gerçek bir çılgınlık başlattığı İspanya'da *angula*) evresindeyken yenir. Üstüne zeytinyağı gezdirilerek tuz, karabiber, kırmızı Espelette biberi ve taze sarımsakla servis edilir. Deniz mahsulleriyle hazırlanan (cotriades, chaudrées, marmite dieppoise gibi) pek çok güveç, çorba (meşhur bouillabaisse de dahil), dahası balıklı choucroute tarifi bile vardır. Balık yumurtasının temsilcisi bilhassa mersin balığı yumurtası ya da havyardır: birçok çeşidi vardır – beluga, sevruga ya da osetra. Taneciklisi preslenmiş olandan daha makbuldür ve fazla tuzlanmış olmamalıdır. Tek başına ya da yemek eşliğinde alınır. Hazar Denizi'nden (İran ve Rusya) gelir ama Gironde Halici'nden de çıkar.

Sofralarımızı süsleyen diğer deniz ürünleri deniz kabukluları ve kabuklu yumuşakçalardır. İstridye her yerde ve her dönemde tüketilmiştir. Neolitik ve Antik çağlarda, iç kara kesimlerinde dahi yaygın biçimde tüketilirdi. Eskiden, günümüz Japonya'sında olduğu gibi, çok iriyken, çiğ veya pişmiş ve genellikle doğranarak servis edilirdi. Roma'daki gibi, günümüzde de sofraya başlangıç olarak gelirler. Pek çok çeşitleri vardır: yassı (belon), marenne istiridyesi (yeşil rengini mikroskobik bir yosuna borçludur)

gibi çukur, Gillardeau'lar ve Papillon'lar. Taze ve canlı olmaları gerekir ve limon, karabiber (belonlar için) ve bazen de yanında yabani sarımsaklı bir sirke sosuyla yenmelidirler. Jöle veya güveç olarak da hazırlanabilirler. Diğer pek çok deniz kabuğu –deniz midyesi, özellikle de Venüs midyesi– çiğ tüketilir veya çeşitli biçimlerde pişirilir: midyeler (bilhassa soslu, kremalı, kabuklu), tarakgillere mensup kabuklular, Venüs midyesi (özellikle dolma), deniz kabukları, çift kabuklu yumuşakçalar veya deniz bademi, şeytanminaresi (mayonezli soğuk servis). Roma'da dikenli salyangozun tüketimi cildi pembeleştirmekte kullanacak kadar yaygındı.

Deniz kabuklularının en güzeli saint-jacques taraklarıdır: bunların sembolik bir anlamları da vardır (Venüs'ün deniz kabuğundan doğuşu, Saint-Jacques-de-Compostelle [Santiago de Compostela] hac yolculuğunun simgesi) ve büyük bir gastronomik ilgi görürler; tavada, şarap soslu ya da ince kıyım siyah trüflü carpaccio[10] olarak servis edilebilir. Ağla veya zıpkınla avlanırlar (İskoçya'dakiler kayda değer iriliktedir); Manş Denizi'nde, saint-jacques tarağı avcılığındaki bilinç düzeyi kayda değerdir; av mevsimi boyunca ne tedarik yönünden ne de kalite yönünden düşme olur. Pişirilebilir, kavurması yapılabilir veya haşlanabilir, hepsi lezizdir; ancak, otların veya aromaların kullanımın-

10) İtalyan ressam Vittore Carpaccio'nun (1465-1520) bazı tablolarında kullandığı bir kırmızı, Venedikli aşçı Giuseppe Cipriani'nin 1950'lerin başında yarattığı 'çiğ yaprak bonfile'nin tonuyla aynıdır. Cipriani, buluşunu, o günlerde ziyaret ettiği bir Carpaccio sergisinden esinlenerek böyle adlandırmıştır.

da çok dikkatli olmak gerekir, çünkü kolaylıkla bozulabilir, lezzetlerini yitirebilirler.

Denizden toplanarak balık havuzunda tutulan ya da yetiştiriciliği yapılan kabuklu yumuşakçalarda (teke karidesi ve bugünlerde özellikle gamba[11]) ciddi gelişme kaydedilmiştir. Karides, kahverengi veya bouquet karides, langustin[12] (meşhur olanları Bretagne bölgesindeki Loctudy'den gelenlerdir), gamba, yengeç ve deniz örümceği, langust[13], terlik ıstakoz, deniz ıstakozu gastronomi sofralarının sıradan başlangıç tabağı olmuştur. Japonya'nın dev örümceğini (Chatka yengeci) konserve olarak bulmak mümkündür. Kabuklu yumuşakçalarda pişirim önemlidir, fazla pişirmek tat ve çiğneme yönünden zarar verebilir. Çeşnisinin sade olması gerekir, kabuklu yumuşakçanın etinin letafetini bastıracak güçteki baharat ve soslardan kaçınmalıdır. Sembolik değere sahip bazı yemekler vardır; tencerede bouquet karides, les langoustines en tempura, (soğuk, mayonezli, kübik doğranmış türlü sebze yanında...) Paris usulü langust, şarap soslu deniz ıstakozu, ızgara ya da Amerikan usulü ıstakoz (domates ve viski sosuyla). Önayaklı kabuk-

11) İspanyolca kökenli kelime; *Aristeidae* familyasından iri cins karidesler için kullanılır.

12) *Langustin (Dublin Körfezi karidesi): Avrupa'nın batı kıyılarında çok yaygın, adına rağmen morfolojik açıdan ıstakoza daha yakın, on ayak üzerinde yürüyerek hareket eden kabuklu. (...) Bütün halinde haşlanır ama birçok yemekte yalnızca kuyruk eti kullanılır. Paella'nın bileşiminde ve Avrupa'da pişirilen Çin-Vietnam tariflerinde Jumbo karideslerin yerini alır.*

13) *Langust (böcek): Palinuridae familyasından, çok uzun duyargaları, karın bölgesinde dikenleri ve kıskaçları olmamasıyla tanınan ve yürüyerek hareket eden on ayaklı kabuklu. Türkiye'de genellikle "böcek" olarak bilinir.*

lulardan ıstakoz, gastronomi şölenlerinde tercih edilir bir konuma gelmiştir[14]: Breton ıstakoz, Maine ıstakozuna tercih edilir. Yaygın bir Saint-Homard efsanesine göre, Aziz François Xavier bir deniz kazasında haç kolyesini kaybettiği zaman bir ıstakoz onu okyanusun dibinden alıp kıskaçlarına dolayarak geri getirmiştir!

Bir tatlı su kabuklusu olan kerevit ne yazık ki artık nadiren bulunmaktadır ve çoğunlukla da yetiştirmedir. (André Pic'in kerevit grateni örneğin) efsane bir yemektir. Kırmızı kıskaçlı kerevit tercih edilmelidir ve bunların da à la nage[15] pişirimi veya köftesi pek makbuldür.

Bourgogne salyangozu ya da küçük gri salyangoz (cagouille) Fransız gastronomların her zaman takdirini toplamıştır; maydanozlu veya sarımsaklı tereyağlı güveçte ya da börek şeklinde servis edilir. Kurbağalar da bir poulette sos veya sarımsak sos yanında, kavurma olarak makbuldürler.

IV. – Kümes hayvanları

Geleneksel toplum hayatındaki yetiştirme hayvanlar arasında insana en yakın olanı kümes hayvanlarıdır. Yağlı

14) Istakozun canlı canlı pişirilmesi, zaman zaman tartışmalara yol açmasının yanı sıra, 2013 Cannes Film Festivali'nde en iyi kısa metraj ödülünü kazanan *Le Cri du Homard* (*Istakozun Çığlığı*) filmine de ilham vermiştir. Yönetmen Nicolas Guiot, savaş (Rus-Çeçen savaşı) konulu filminde yer verdiği ıstakoz sahnesinin seyirciye aktarmak istediği temayla bire bir örtüştüğünü söylemektedir. https://en.unifrance.org/news/10221/interview-with-nicolas-guiot-anton-kouzemin.

15) Balık veya diğer deniz ürünlerinin aromatik bir sıvı içinde poşe edilerek pişirilmesi (court-bouillon yöntemi).

piliçten narin bıldırcına, saf kaza, çirkin ördek yavrusuna, çöplüğünde öten horoza, güvercine, başına her zaman kabak patlayan hindiye (listenin sonu yoktur), kadına ve erkeğe uyarlayacağınız her deyim bunun kanıtıdır.

Kümes hayvanları doğal halleriyle servis edilebildikleri gibi, gastronomi uğruna doğaları değiştirilmiş olarak da servis edilirler: örneğin, chapon (iğdiş edilmiş horoz) veya besili kümes hayvanı (kaz veya ördek), hatta yumurtalarıyla oynanmış olarak.

Roma'da kümes hayvanları fazlaca kullanılırdı; öyle ki, daneyle beslenenlerin tüketimine şölen başına tek hayvan düşecek şekilde kanunla kısıtlama getirilmişti (Fauria Kanunu, İÖ 162). Ancak, Romalılar yasaya karşı çıkmak için iğdiş edilmiş horozu[16] keşfettiler.

Kazları elle ve zorla beslemek Roma'da o kadar çok yaygınlaştı ki, sonunda karaciğerin Latince eski adı (*jecur*) *figatus*'a[17] dönüştü, çünkü Roma'da kazlara zorla incir yediriliyordu. Dolayısıyla, kaz ciğeri ne Périgord, ne Alsace ne de Orta Avrupa icadıdır; önce Yunan icadıdır, ardından da Roma. Kanatlıyı zor kullanarak elle beslemenin yerini günümüzde hayvanın taşlığını mekanik yoldan doldurma tekniği almıştır[18]. Bu amaçla kullanılan mısır, Amerika'nın 'conquistador'lar tarafından fethine kadar bilinmiyordu. Öte yandan, Roma döneminden bu yana sofralarımızdan bir tek tavus kuşu kalkmış ve yerine bir

16) İğdiş edilen hayvan çok hızlı yağlanır.

17) Latince "iecur ficatum": İncirle doldurulmuş karaciğer.

18) Hangi teknik kullanılırsa kullanılsın, "barbarca" bir yöntem olduğu gerekçesiyle bu yöntem, dolayısıyla kaz ciğeri, birçok ülkede yasaklanmaktadır.

tek hindi gelmiştir: Yeni Dünya kökenli ve aslen Aztek olan ve tıpkı mısır gibi Osmanlı İmparatorluğu üzerinden gelen hindi (hindinin İngilizce adı bu yüzden *turkey*'dir).

Kümes hayvanlarının payına her zaman yetiştiricilik düşmüştür; oysa, varlıklarını günümüzde de sürdüren yaban ördeği, yaban kazı ve beçtavuğu gibi yabani atalara sahiptirler. Yaygın yetiştiriciliğin geçmişi Roma'ya kadar uzansa da aşırı yaygınlaşması 20. yüzyılın ikinci yarısının işidir. Kafes tavukçuluğunda sanayi yemleri (balık unu) ve hormon kullanımı kümes hayvanlarının tadını çok bozmuştur; gerçi bunun karşı tepkileri de olmuştur ve Flander tavuğu veya siyah paçalı géline de Loches yeniden ve iyi şartlar altında yetiştirilmeye başlamıştır. Açıkta ve dane yemle yapılan yetiştiricilik kalite etiketleri (*Label Rouge*[19] ve AOC[20]) ile desteklenmiş; kanatlının lezzetini yeniden bulması sağlanmıştır. Kaz ve hindi, muhtemelen iri oldukları için, kutlama yemeklerinin vazgeçilmezi olmuştur: kaz, Noel'de Almanya'nın ya da Aziz Martin gününde (11 Kasım) Alsace yöresinin; hindi ise Thanksgiving Day'de[21] Amerika Birleşik Devletleri'nin.

19) Kırmızı Etiket. Doğal ortamda yapılan tavuk yetiştiriciliğine yönelik kontrol sistemi.

20) Appellation d'Origine Controlée: Fransa'da, yöresel ürünlerin özelliklerini korumaya, taklitlerinin piyasaya sürülmesini engellemeye yönelik bir yasal kontrol sistemi. Sistem uyarınca, üretim sahaları, örneğin, şaraplık üzümler, bağ dikim, bakım ve üretim yöntemleri, şaraptaki alkol oranı, hektar başına düşecek verim, etiketleme, şarabın kimyasal analiz sonucu gibi unsurlar ayrıntılı biçimde belirlenir.

21) Amerika Birleşik Devletleri'nde her yıl Kasım ayının son Perşembesi Şükran Günü olarak kutlanır.

Çin'de en önemli kümes hayvanı ördektir. Çeşitli hazırlama biçimleri arasında en tanınmışı birçok şekilde servis edilen lake pekin ördeğidir, derisi karamelize olduğunda enfestir.

Kümes hayvanları arasında en rağbet görenleri etlik piliç ve iğdiş horozdur, bilhassa Bresse kökenliyseler.

V. – Yumurtalar

Yumurta gastronomiye bir paradoks armağan etmiştir. Vazgeçilmez bir temel üründür ve her zaman makbuldür. Yumurtanın sahip olduğu özellikleri, taze yumurtanın içindeki mikroskobik embriyonu besleyen sarı ve beyazdan ibaret ikili yapı açıklamaktadır.

Bugün kullanılan neredeyse yalnızca tavuk yumurtasıdır. Bıldırcın yumurtasının özellikle salatalarda ve kanepeler üzerinde servisi salık verilir. Kızkuşu yumurtası ünlü olmasına rağmen bir hatıra olmaktan ibarettir (koruma altına alınmış kuşlardandır). Devekuşu yumurtası ise egzotik bir hayaldir.

Grimod de la Reynière, en usta aşçının dahi, yumurtası elinden alındığı takdirde sanatını bırakacağını düşünürdü; yumurta öylesine vazgeçilmez bir malzemeydi.

Brillat-Savarin'in *Lezzetin Fizyolojisi*'ndeki giriş yazısında önseziyle dikkat çektiği gibi, yumurta fiziksel ve kimyasal özelliklere sahiptir. Sarısı kolesterol, lesitin, protein ve sudan ibaretken beyazı protein, albümin ve globülinlerden oluşur. Yumurta sarısının katılaşma derecesi beyazdan 8 derece daha yüksektir. Bu özelliği yumurtaya çok farklı pi-

şirim olanakları sunar: kabuklu, rafadan (kaynayan suda üç dakika), katı (kaynayan suda sekiz ila on dakika); kabuksuz, bütün halinde sirkeli kaynar suda (kayısı kıvamı); suyla, sütle veya herhangi bir yağla (omlet, turta) veya yalnızca sürekli çırpıp karıştırarak (sahanda çırpılmış yumurta). Yumurtanın pişmiş hali beyazla sarının ısıya verdikleri farklı tepkileri açıkça göstermektedir. Yumurta sıcak tavada yağlı veya yağsız pişirilebildiği gibi beyaz Alba trüfünü takviye için de kullanılabilir.

Sos yapımında yumurtadan bağlayıcı olarak yararlanılabilir. Mayonezin emülsiyonu fiziksel olarak çok zordur. Bu işlem, zeytinyağı ve hardalla, bazen de sirke içinde çırpılmış yumurta sarısı yardımıyla yapılır. Yumurtanın sarısı, yağ damlalarını suyun içinde tutarak mayonezin tensioaktif[22] özelliklerini kalıcı hale getirir. Yumurta, hollandaise ve béarnaise gibi klasik sosların da temel malzemesidir.

Sarısı soslarda iş gördüğü gibi, kar köpüğü kıvamında çırpılmış beyazı da pate ve suflelerin vazgeçilmezidir. Kar köpüğü, hava kabarcıklarını suyun içinde tutan yumurta akı proteinlerinin emülsiyonudur. Beşamel sosla ya da peynir, sebze, bazen et veya balık kıymasıyla, ama aynı zamanda alkol, likör (meşhur Grand Marnier), meyve confit (sufle Rothschild) ya da çikolata ile kolayca hazırlanabilen sufleler için de vazgeçilmezdir.

Suflenin zor yanı pişirme derecesidir (180 °C civarı). Çabuk yemek gerekir, çünkü sönmesini engellemenin bir yolu yoktur!

22) Tensio-aktif özellikler, su damlacıklarının birbirlerine daha sıkı tutunmasını engelleyerek sıvının yüzey gerilimini düşürürler.

Kar köpüğü yumurta beyazı pastane işi birçok tatlıda kullanılır: sade İngiliz kreması üstünde sunulduğunda Île flottante[23], pişirildiğinde ise beze olur; ama başka birçok hamur işinin ve tatlı veya tuzlu köpüklerin de malzemesidir.

Beyazı ve sarısı bir arada çırpılmış yumurta, elbette omletin ve sahanda çırpılmış yumurtanın esasını oluşturur, ama bu durum, sütte ısıtılarak kıvam kazandırılan meyve (clafoutis), sebze (flamiche) veya domuz yağı parçaları için, hatta balığın üstüne dökülen turta (kiş), clafoutis ve diğer kiş hamurları için de geçerlidir.

Dolayısıyla, yumurta, mutfakta ve pastacılık işlerinde az veya çok maskelenmiş olarak kullanılan çok temel bir malzemedir, ama yemeğini yapmak da mümkündür: yumurta hiçbir şeyle kıyaslanmayacak bir lezzet takviyesidir ve aynı zamanda bir fiksatördür. Az bulunur ürünlere değer katmanın ve onların lezzetlerini pekiştirmenin en iyi araçlarından bir tanesidir; örneğin, siyah trüf tava veya üzerine beyaz Alba trüfü serpiştirilmiş yumurta tabağı ya da denizkestanesinin üzerine kırılmış yumurta.

Yumurta tarifleri sayılamayacak kadar çoktur (mimoza veya bol malzemeli Frou-Frou yumurtaları ya da daha karmaşık olanlar, örneğin, *Héloïse*[24] yumurtaları). Ayrıca, Escoffier'nin *Guide culinaire*'inde verdiği 200 yumurta ta-

23) Yüzer ada.

24) Héloïse Martel, *Le petit livre des recettes aux oeufs, 140 délicieuses recettes pour tous les jours et toutes les occasions!* (*Yumurtalı Yemekler Üzerine Küçük Bir Kitap, Her Güne ve Her Vesileye 140 Leziz Tarif!*) First, 2004.

rifinden veya yumurta pişirmenin Thomas Moore tarafından listesi tutulmuş 685 yöntem arasından tercih yapılabilir. Taillevent'da ise hazırlamanın çok zor olduğu, 14. Louis'nin ağzına layık eski tarifler vardır, örneğin, yumurta şiş veya zeytinyağında (ve koruk suyunda) yumurta yahnisi. 15. Louis rafadan yumurta severdi; Rabelais yumurtayı külde pişmiş tercih ederdi. Öte yandan, alışılmışın çok dışında tarifler de vardır: trüflü ve ince kıyım sebzeli Bizet ile hatta yumurta ile dana beyninin ince trüf yapraklarıyla birleştirildiği (Talleyrand'ın[25] bir diğer unvanı olan Sagan Prensi'ne atfen) Sagan ile karıştırmamak gereken trüflü, mantarlı ve madeira soslu Berlioz yumurta. Jean Cocteau, "üstesinden gelmenin çok zor olduğu" yumurta tariflerine olan tutkusunu le Grand Véfour'da Raymond Olivier ile paylaşmıştır[26]. Dahası, şarap da yumurtayla uyumludur; poşe yumurtanın esası şaraba dayanmaktadır. Ve, Mont-Saint-Michel'deki Poulard Ana'nın omletinin sırrı, muhtemelen, yumurtanın sarısıyla beyazını taze kremaya karıştırmadan önce ayrı ayrı çırpmaktır. Omlet, otlu, peynirli, mantarlı yapılabilir. Ben şahsen mantarı tercih ediyorum; üstüne bir yumurta kıracağımız, fazla pişme tehlikesi olmadan yumuşaklık verecek bir tava dolusu mantarı...

25) Fransa eski dışişleri bakanlarından Talleyrand'ın *Prince du chic* lakaplı torunu Charles Guillaume Frédéric Boson de Talleyrand-Périgord (1832-1910). Yaşadığı dönemde Paris jet sosyetesinin, at yarışlarının, şık salonların, kıyafet balolarının en tanınmış simalarındandı. Paris yakınlarındaki Auteuil Hipodromu 1873'te onun gayretleriyle açılmıştır.

26) *Recettes pour un ami* (*Bir Dost İçin Yemek Tarifleri*), Raymond Oliver ve Jean Cocteau, Éditions de L'Épure.

Bunlara ilave olarak bir de düşünsel yumurta vardır: önce hangisi ortaya çıkmıştır? Yumurta mı, tavuk mu? En eski yumurta, kehanette bulunma aracı olarak yumurta ve Paskalya yumurtası. *Les Opinions de M. Jérôme Coignard*'da Anatole France'ın hatırlattığı gibi, yaşamın ilkbaharda karanlık Pagan veya Hıristiyan köklerde çiçeklenmesinin simgesi (İsa'nın dirilişinin simgesi).

Bütün kullanımlarını dikkate alarak kesinleyebiliriz: yumurta olmadan gastronomi olmaz.

VI. – Av eti

Av eti uzunca bir süre boyunca tek et servisiydi. İnsan, başından (Neolitik Çağ'da tarım ve besiciliğin ortaya çıkmasının öncesinden) itibaren avcı ve toplayıcıydı; Neanderthal insanı ise seçkin bir avcı, hatta bazen bir yamyamdı.

Av eti, o uzak çağdan başlayarak gastronomi sofralarının ayrılmaz parçasıdır. Açık hava ağılları olarak kullanılan –Latince tavşan (*lupus*) kelimesinden türemiş *leoparia* adlı– özel alanlarda av hayvanı üreticiliği Roma'nın icadıdır. Buralarda tavşan, yabandomuzu, karaca gibi çeşitli av hayvanları yetişirdi. Romalılar küplerde semirtilmiş fareleri ziyafet sofralarının şanından sayarlardı.

Galya'da av hayvanı boldu, bu nedenle, Goscinny ve Uderzo'nun çizgi kahramanları Asteriks ile Oburiks'in yabandomuzu tüketimleri gerçeğin yansımasıdır.

Sonrasında av eti bütün aristokrat sofralarında servis edilmiştir. Ortaçağ'da av hayvanlarının özellikle gösterişli

bir şekilde kendi tüyleriyle yeniden biçimlendirilmiş, hatta bazen yaldızlanmış bir halde sunulmasından hoşlanılırdı. Kuğular, tavus kuşları, balıkçıllar bu şekilde servis edilirlerdi. 1453'te[27] Bourgogne Dükü Philippe le Bon'un kendi sarayında verdiği ünlü sülün şöleninde bir hamur kapağın açılmasıyla birlikte [içinden] canlı kuşlar havalanmıştır.

Suda yaşayan av hayvanları bilhassa önemliydi, çünkü büyük perhizde bunları yemeye izin vardı. Grimod de la Reynière, Devrim sırasında dini topluluklar ortadan kalkınca çıkrıkçın ördeğinin fiyatının düştüğünü söyler.

Klasik dönemde ve 20. yüzyılın başına kadar av eti çok uzun süre bekletilerek, dolayısıyla epeyce bozulmuş bir halde yenirdi. Grimod de la Reynière, "Büyük perhiz arifesinde öldürülen bir sülün ancak Paskalya'da yenirdi," der. Bozulmuş, çürüme sınırına dayanmış ete duyulan iştahın çeşitli sebepleri vardı. Tatları baharat, bal ve bazen de şekerle (çok zor bulunduğu için baharat dolaplarında kilit altında tutulurdu) iyice keskinleştirilmiş yemeğe düşkün bir damak zevki ve sürek avı sonunda içinde laktik asit birikmiş eti yumuşatma zorunluluğu. Gut hastalığının onu cepheye arabayla taşınmak durumunda bıraktığı, Mareşal de Saxe ile *Le roi podagre*[28] lakaplı 18. Louis üzerinde yarattığı yıkımı da bu alışkanlıklar açıklamaktadır. Kuşlarsa şöyle bir

27) Bourgogne Dükü Philippe le Bon tarafından 17 Şubat 1454'te, Lille'de düzenlenen şölenin amacı Konstantinopolis'i Türklerden geri almak, bunun için düzenlenecek bir haçlı seferine ön ayak olmaktı. Philippe le Bon, kenti kurtarmaktaki kararlılığını davetlilere kanıtlamak için, onların önünde, eski bir Pagan geleneğine göre "Sülün Yemini" etmiştir.

28) Gut hastalığından mustarip olan.

işlemden geçirilirdi: Traviès'in[29] resimlerindeki suluboya kuşları gibi, bir ayaklarından asılır ve tüylerinin dökülmesi ya da kafalarının düşmesi beklenirdi. İç organlar genellikle boşaltılmazdı, vücut sıvıları dışarıya gagadan sızardı.

Büyük av hayvanları yalnızca soylu sofralara mahsustu ve États généraux[30] şikâyet defterlerinde av hakkı ısrarla gündeme getiriliyordu. Dolayısıyla, 16. Louis'nin basit köylüye (Hıristiyan çağının başında İspanya'dan gelen) tavşan avı için izin vererek gösterdiği yüce gönüllülük Devrim'i durdurmamıştır.

Sonuç olarak, av hayvanı her zaman, hatta içlerinden bazıları ithal bile olsa (alageyik ya da "av etinin kralı, kralın av eti" sülün) soyluydu. Sülün Haçlılar tarafından Türkiye'den getirilmiştir, Kolhida sülününün özgün adı buradan gelir. Adatavşanı, bu küçük av hayvanlarının kendi mülküne verdikleri zarardan bunalmış bir veterinerin ülkeye miksomatöz[31] sokması talihsizliği yaşanıncaya kadar en çok tüketilen av etiydi.

29) Édouard Traviès de Villers (1809-1869); sulu boya tablolarında sık sık kullandığı doğa ve burada da işaret edildiği gibi özellikle ölü kuş natürmortlarıyla ünlü Fransız ressam.

30) Devrim öncesi Fransa'nın Eski Rejim döneminde halkın farklı kesimlerinin temsil edildiği yasama ve danışma meclisi, parlamento.

31) Eure-et-Loir'da bulunan 300 hektarlık arazisini adatavşanlarından temizlemek için 1952'de İsveç'ten getirdiği miksomatöz numunesini kullanan Doktor Armand Delille. Virüs, doktorun arazisindeki tavşanların yüzde 90'ını iki aydan daha az bir süre içinde yok edilmiştir. Bu olay Fransa bilim çevrelerinde önceleri olumlu karşılanmışsa da, tavşan popülasyonunda yarattığı yıkımın gerçek boyutları ortaya çıkınca virüsün ülkeye sokulması yasaklanmış, beraberinde para ve hapis cezaları getirilmiştir.

Avcı sofraları bir yana, av eti günümüzde yeniden bir lüks ve kutlama yemeği haline gelmiştir. Tadı düzelen ve daha az işleme tabi tutulan yaban hayvanı eti yeniden kendi lezzetini (en azından varsayımsal olarak) bulmuştur. Av etleri çürütülmemektedir artık, yalnızca dinlenmeye bırakılmaktadır. Marine etme[32] işlemi de giderek hızlandırılmakta ve süresi eskisi gibi üç beş gün değil, çok daha kısa (birkaç saat) tutulmaktadır; çünkü terbiyede ilgi artık daha ziyade baharat ya da avcı (yabanmersini reçeliyle) sosları[33] hazırlamaya yönelmiştir. Et ise kanlı veya az pişmiş servis edilmektedir. Ağır ateşte yabandomuzu kavurmasını, sosunu kısık ateşte uzun süre çektirmeye olanak verecek uzun bir terbiyeden sonra pişirme geleneği Midi'de[34] hâlâ sürmektedir.

Kuşları pişirmeye gelince, bu konuda, yavru keklikleri "au bout du fusil", yani ölümlerinin gerçekleştiği gün yemeyi öğrendiğimiz 19. yüzyıl çizgisindeyiz hâlâ. Klasik tariflerden bir tanesi chartreuse de faisan au choux'dur[35]: erkek sülün lahanayla bir arada pişirilir, ama onunla birlikte servis edilmez, chartreuse au choux'nun üzerine kızarmış dişi sülün parçaları döşenir. Ancak, kusurlu bir yemek servinden kaçınmak için eti fazla pembeleştirmemeye dikkat etmek gerekir.

32) Etleri dinlendirmek, yumuşatmak ve lezzetlendirmek amacıyla, bazı soslar ve aromatik malzemelerle hazırlanmış karışımların içinde belirli bir süre bekletme işlemi; terbiye etme.

33) Sauce grand-veneur.

34) Fransa'nın Güneyi.

35) Lahanalı sülün.

Güvercin iki çeşittir. Yabanisi, genellikle simgesel bir Sud-Ouest tarifi olan salmis de palombes[36] şeklinde servis edilir. Yetiştirme olanı daneyle beslenir, 28. günde boğulur, letafeti garantidir.

Yaban kuşlarının şahı çulluktur. Çulluk ne üretilebilmekte, ne ticarileştirilebilmekte ne de lokanta mönülerine dahil edilebilmektedir; çok kurnaz bir av hayvanıdır. Geleneksel olarak, iç organları ve bağırsakları[37] kanape ekmeklerin üstüne döşenerek kızartılır. Ne yazık ki, zaman zaman çamur kokar. Suçullukları ve yaban ördekleri de çok lezizdirler, ama aynı kusura onlarda da rastlanabilir. Kızkuşu ve yumurtaları her ne kadar bir zamanlar çok makbul idilerse de günümüzde koruma altına alınmışlardır. Yanlarına eşlikçi olarak en klasik şarap yine seçkin kırmızılardır, bilhassa Bourgogne ama bazen de Bordeaux veya Châteauneuf.

VII. – Sebzeler

Tahıllar ve sebzeler önceleri yabani otların toplanmasıyla elde ediliyordu, ekip biçmeye daha sonra geçilmiştir; üretiminin başlangıcı ise hatırlanmayacak kadar eskidir. Paleolitik Çağ toplumları da dahil olmak üzere her toplum

36) Yaban güvercini yahnisi.

37) Bunun için, tüyleri temizlenip yıkanmış çullukları bütün haldeyken ve içlerini boşaltmadan fırında bir süre kızartmak gerekir. Çulluğun içindeki pişmiş sakatat, ısıtılmış kanapelerin üzerine döşenmek üzere ince ince kıyılır.

sebze ve tahıl tüketmiştir. Yemeğin yanında bir sebze veya sebzelerin varlığı gastronomların uzun zamandan beri vazgeçilmezidir. Roma'da bahçeler (*hortus*) herkes tarafından, fakirler gibi zenginler tarafından da ekilip biçilirdi. Sebze Ortaçağ'da görece ortadan kalkmışsa da, Modern Zamanlar onu 4. Henri dönemindeki Olivier de Serres'den[38] 14. Louis dönemindeki Kralın Sebze Bahçesi'nin ünlü yaratıcısına (La Quintinie[39]) kadar yeniden yüceltmiştir.

Sebzeler kök, yaprak ve kuru sebzeler olarak üç şekilde gruplanabilir. Genellikle taze, (Roma'dan başlayarak) tuzlu salamura, (1804'te Appert'den bu yana) konserve veya dondurulmuş olarak tüketilebilmektedirler. Gastronom, sebzeyi mevsiminde yer, turfanda ("ilk kuşkonmazı") sever, konserveye ve dondurulmuş sebzeye nadiren başvurur. Gerçi, dünyanın öteki ucundan gelen bazı mevsim dışı sebzeler de lezzetli olabilirler, örneğin, Nijer'in veya Kenya'nın taze fasulyesi.

Kökler (havuç, turp, akhavuç, frenk maydanozu) Avrupa'da eskiden beri bilinir. İster marul söz konusu olsun, ister (Roma'da afrodizyak etkisiyle tanınan) roka ya da (eski sofraların demirbaşı) lahana, (yabani ıspanak ya da yabani pancar) pazı veya pırasa, yaprakların geçmişi de bir hayli eskidir. Bakla, bezelye, nohut, mercimek bakliyat grubuna girer. Mercimek tarımı, köklerinin bu-

38) 1539-1619 yılları arasında yaşamış olan bilim adamı Olivier de Serre Fransız tarımının babası kabul edilir. 1600'de yazdığı *Théâtre d'agriculture* tarım uygulamaları için kapsamlı bir rehberdir.

39) 1626-1688 yılları arasında yaşamış olan Fransız hukukçu ve ünlü tarımbilimci.

lunduğu Ortadoğu'da ilk çağlardan beri yapılmaktadır ve [Tevrat'ın] Yaratılış bölümünde Esav, [kardeşi Yakup lehine] ilk oğul hakkından bir mercimek yemeği uğruna feragat etmiştir. Nohut ise adını Cicero'ya[40] vermiştir. Marie Leczinska, bazı Lorraine mercimeklerini öyle çok sevmiştir ki, bunların adı "kraliçe usulü mercimek" olarak kalmıştır. Dolayısıyla, mercimek yalnızca halka özgü bir yemek sayılmazdı; 15. Louis'nin fazlasıyla gastronomik sarayında da yenirdi. Taze veya kuru tüketilen baklanın kaderi ise gastronomik bir besin olmaktan ibaret değildi: Antik Yunan'da oy pusulası olarak kullanılır, ayrıca kral turtasındaki hamurun içine gömülerek saklanan bakla veya nesne olarak da işlev görürdü. Baklanın fasulyenin atası olduğuna kuşku yoktur. Gerçi Castelnaudary'de fasulyenin Romalılara kadar gittiği söylenmiştir, ama fasulye bize Yeni Dünya'dan geldiğine göre, bunun gerçekliği mümkün olamaz...

Sebze sepetimiz küreselleşmenin erken doğmuş gerçek bir mozaiğidir: kavunumuz ve salatalığımız Mısır'dan, patlıcan Hindistan'dan, domates, fasulye ve birçok kabak çeşidi Meksika'dan, patates ise Peru'dan gelmektedir. Karnabahar, tıpkı küçük bezelyeler ve enginar gibi, sofralarımızda 16. yüzyıldan beri varlık gösterir. Pierre d'Estoile'e göre, Catherine de Medicis enginar yüzünden geçirdiği mide fesadından az kalsın ölüyordu! Öte yandan, kelimenin tam anlamıyla bir yabani ot olan deve dikeni türlerinin sofralarımızı süslediğini görmek eğlence-

40) *Cicero* Latince'de nohut demektir. Marcus Tullius'un takma adı "Cicero", burnundaki benden ileri gelmektedir.

lidir. Roma'da enginarın yanı sıra yabanenginarı da kendi suyunda veya graten olarak servis edilir; ayrıca Lyon mutfağının da baş tacıdır. Yunanistan'da kuşkonmazın yabanisi bilinirdi; bu sebze Roma'da yetiştirilmiş, ama mahsul Ravenna'da alınmıştır. İstisnai uzunluğa varan boyu, Maximilien fermanıyla, yüksek maliyetli ürünler arasında vergilendirilmesine sebep olmuştur. Kuşkonmaz, Loire Vadisi beyazına veya Lauris ya da Pertuis yeşiline bürünerek o zamanlar kurulduğu sofralarımızı hiç terk etmemiştir. Tek sıkıntısı, yanında hangi şarabın içileceğine karar veremeyişimizdir!

Sebzeler salatada çiğ olarak veya çeşitli şekillerde pişirilerek yenebilir. Roma'da salata, roka ya da marul yumurta ile birlikte başlangıç olarak servis edilirdi.

Günümüzde salata yaprakları çok çeşitlidir: marul, hindiba[41], iri kıvırcık, boston marul, treviso marul, roka, karahindiba, suteresi, bahçe teresi. Bunlar, tek başlarına (yeşil salata) servis edilebildikleri gibi, birden fazla çeşit (mesclun) ya da farklı malzemelerle de (mozzarella peyniri, deniz kabukluları) hazırlanabilirler.

Kıvırcık, kırmızı, beyaz şikori, Ortaçağ'dan bu yana ıslah edile edile nihayet hindibaya veya Frenk salatasına dönüşmüştür (şikorinin ıslahı ile Witloof).

Salatada çiçek de kullanılmaktadır; özellikle de Latin çiçeği ya da zembil çiçeği.

41) Yaban marulu, acı marul, güneğik gibi adlarla da bilinir; hindiba, karahindiba, şikori veya radika benzeri türleri; kırmızı, beyaz, kıl, kıvırcık gibi çeşitleri vardır.

Escoffier döneminde yapılan çorbalarda ve velouté[42] çorbalarda tere ve pırasanın da aralarında bulunduğu birçok sebze kullanılmıştır. Et ve balığın yanında pişmiş sebze bir vazgeçilmeze dönüşmüştür; servis şekliyse aşçıların hayal gücüne göre değişmektedir: jülyen[43] doğranmış, graten[44], kendi suyunda ağır ateşte pişmiş, vs.

Günümüzde standardizasyon ve son savaşın kötü hatıraları bazı sebzeleri sofralarımızdan neredeyse siliyordu. Neyse ki, yeniden ortaya çıkmaya başlamışlardır: akhavuç, frenk maydanozu, (Brezilya yerli kabilesi Topinamba'nın adıyla anılan Amerika kökenli) topinambur[45], (ilk kez 1882'de, Essonne ilinin Crosne köyünde bir bahçıvanın ürettiği) crosne.

Salatanın yemekteki sırası zaman içinde çok değişmiştir: Roma'da başlangıç olarak sunulurdu, günümüzde peynirden önce servis edilmektedir. Anavatanı Yeni Dünya olan sebzelerin sofrada kendilerine yer bulmaları zaman almıştır. Brillat-Savarin'in domates hakkındaki bilgisi etin yanında sos olarak kullanılmasından ibarettir. Güney'den (önce Napoli, sonra da İtalya üzerinden) gelerek Paris'te

42) Velouté: *Ana malzemesi (sebze, et, balık, kabuklu) yoğunlaştırılmış bir sıvı (yağlı ya da yağsız) içinde pişirildikten sonra bütün olarak tülbentten geçirilerek terbiye (yumurta sarısı, krema ve tereyağ) edilen ve ardından son garnitürü (jülyen kesilmiş beyaz kanatlı eti, tatlısu ıstakozu kuyruğu, kuşkonmaz uçları) eklenen çorba. Bu tür çorbalar adlarını pürüzsüz görünümlerine ve yağ gibi kıvamlarına borçludurlar (velouté Fransızca'da "kadifemsi" anlamına gelir).*

43) Kibrit çöpü gibi doğranmış.

44) Fırında üstü kızartılmış.

45) Yerelması.

kendini göstermesi, Devrim döneminde, halklar arası dayanışmanın bir sonucudur. Marsilyalı gönüllüler tarafından 1792'de, *La Marseillaise*[46] ile birlikte getirilmiş olsa gerektir. Günümüzde domates, salatalarda (genellikle mozzarella ve Modena balsamik sirkesiyle birlikte), yemeklerde, çeşitli soslarda ve hatta kurutulmuş (Güney İtalya'da eski bir gelenektir) olarak da kullanılmaktadır. Zerzevatçılarda sığır kalbi, Kırım siyahı, Bern pembesi gibi birçok çeşidi bulunabilir. Topraksız veya plastik tünel seralarda sıkıştırılmış, sulu ve aldatıcı tatlardaki endüstriyel domateslerden bilhassa uzak durmak gerekir.

(Tıpkı hindi gibi) mısır da Meksika'dan Konstantinopolis'e polenta[47] biçiminde gelmiş, simgesel bir yemeğe dönüşeceği Lombardiya'ya oradan geçmiştir.

Fasulyenin nereden geldiği 19. yüzyılda hiç bilinmiyordu. Fasulyenin Amerikan menşeli olduğunu ünlü böcekbilimci J. H. Fabre keşfetmiştir; çünkü yerli buğday bitleri, ona pek bayılan Amerikan buğday bitleri 19. yüzyılın sonlarında ortaya çıkmadan önce fasulye yememişlerdi...

Patatesin Avrupa'yı, özellikle de Fransa'yı fethetmesi zaman almıştır. İnkalar'ın (liyofilizasyonun[48] atası) buzullara yakın bölgelerin soğuk havasında sakladıkları And Yaylası patatesi, önce sürü hayvanlarını, ardından da, Parmentier tarafından Fransa sarayına getirilmeden önce, 2. Friedrich'in Prusya ordularını beslemekte kullanılmıştır. Patatesin yaygın hale gelmesi için 16. Louis'nin kendi

46) Fransız Milli Marşı.
47) Mısır unu lapası.
48) Dondurarak saklama.

yakasına patates çiçeği takması yetmeyince, Parmentier, Paris'teki bir tarlanın başında nöbet tutan askerlere Parislilerin patates çalmalarına göz yummaları emrini vermiştir. Sonrasında, 1792 Komünü bunların tüketimini zorunlu kılmıştır. Günümüzde ise patatesin pek çok çeşidi kullanılmaktadır (İmparatorluğun sonunda en az 105 çeşitti): *ratte du Toquet, charlotte de Noir-moutier, Bintje, Belle de Fontenay, Roseval, Mona Lisa, violette de Chine* veya tabaklarımızda bıraktığı menekşe rengiyle bizleri şaşırtabilen *vitelotte.* Yine de, her cinsin kullanımı kendine özgüdür; bazıları püreye (*Bintje*) uygundur, bazıları da kızartmaya (*Roseval*); fırınlanmış taze patates, aralarında kaz ciğerinin de bulunduğu bazı yemeklerin yanında enfes olur. Mutfakta her işe yarayan patates, hem yöresel gastronomi mutfağını hem de yüksek aşçılık mutfağını ele geçirmiş bir ürüne dönüşmüştür, örneğin, patates graten, meşhur rattes de Joël Robuchon püresi, patates suflesi veya "Maxim's" patates... Sebze bahçesinde yaratıcılığa en geniş alan sunan ürün patatestir (Alain Ducasse).

VIII. – Mantarlar

Bu çiçeksiz bitkinin besin değeri düşüktür; buna rağmen mantar avcılığı çok eskiden beri yapılmaktadır. Mantarı gastronominin makbul ürünü yapan şeyse onun kokusudur. Zehir bilim ve mantar bilimi gelişmeden önce, yenebilecek mantarı yememek gereken mantardan ayırmayı onlar sayesinde öğrendiğimiz kurbanların sayısını tahmin etmek cüret ister. Neyse ki, mantarların büyük

çoğunluğu ne güzeldir ne de zehirlidir ve tatları da nahoş, acımsıdır; gastronomik yönden çekici değillerdir.

Her üründe olduğu gibi yabani mantar avcılığında da yetiştiricilik aşama aşama devreye girmiştir; ilkin kültür mantarı ya da Paris Mantarı (*Psalliote Campistris*), arkasından istiridye mantarı, Çin çörekmantarı (Tai Chi). Mantarın birçok türünde yetiştiricilik mümkün olmamaktadır ve trüf kültürü, mikorize palamut meşesi kullanılsa dahi, rastlantıya bağlı kalmayı sürdürmektedir.

Mantar Roma'da makbuldü. Claudius'un sonunu hazırlayan aşırı mantar sevgisini Suetonius'un anlatımından biliyoruz: Agrippina, aç Claudius'a dünyanın en güzel mantarını, yani imparator mantarını[49] leziz (ve ölümcül) bir amanita phalloides sosu eşliğinde sunar: çeşnicibaşı yalnızca şapkadan tadar ve hayatta kalır, Claudius ölür!

Mantarın en makbulü çörek mantarı ve kuzugöbeği mantarıdır. Kuzugöbeği mantarlarını çiğ yememek ve pişirim suyunu iki kez dökmek, ayrıca bunları morel veya morchella kuzugöbeği mantarlarının zaman zaman zehirli de olabilen benzerleriyle ya da gyromitra ile karıştırmamaya dikkat etmek gerekir. Morel kuzugöbeği mantarlarını kurutulmuş tüketmek, bu aksiliklerden sakınmanın en güvenli yoludur.

Bordeaux çörek mantarları arasında en makbulü ayı mantarıdır. Rağbet gören başka mantarlar da vardır: imparator mantarı, Akdenizli, "mantarların şahı", cincile mantarı ya da gerçek keçimantarı, mavi ayak, omleti enfes mıh mantarı veya sahte keçimantarı, borazan (veya ölüm)

49) Amanita caesarea.

mantarı, tatlı sütlü veya kanlıca çam mantarı ve, elbette, Paris mantarının atası olan çayır mantarı. Bazı mantarlar daha az kullanılmaktadır, örneğin, karnabahar mantarı, şemsiye mantarı ve sindirilmesi bazen güç olan sığır mantarı, bazı tirmitler... Bazı mantarlarsa, örneğin, söbelen, ama sadece o değil, alkolle birlikte alındıklarında hastalık etkisi yapabilirler.

Paris mantarı, 'lapin chasseur'ün veya tavşan yahnisinin yanı sıra birçok yemekle veya sosla, ayrıca püre veya duxelle sos şeklinde sunulabilir. Mantar bir et yemeğiyle birlikte ve nadir olarak balıkla ve yalnızca tavada veya rafadan ya da omlet yumurtayla servis edilebilir. Mantar tava yaparken uyulması gereken kesin kurallar vardır: mantara suyunu çektirmek ve içine karıştırılacak farklı cins mantarları, ancak son anda birleştirmek üzere ayrı ayrı pişirmek. Sarımsak mantarın klasik eşlikçisidir, ama fazla kaçarsa tadını desteklemek yerine onu bastırabilir.

Trüf mantarını[50] ya da, daha doğrusu, trüf mantarlarını ayrıca ele almamız gerekir, zira çok çeşidi vardır. En ünlüsü siyah trüf veya *tuber melanosporum*'dur [siyah kış trüfü], Fransa'daki trüflerin dörtte üçü Var'dan, Drôme'dan ve Vaucluse'den geldiği halde genel olarak Périgord trüfü olarak adlandırılırlar. Beyaz Alba trüfünün veya *tuber magnatum*'un [beyaz trüf] sarımsağımsı bir tadı vardır ve İtalyanlar arasında pek makbuldür, ayrıca fiyatı da siyah trüften daha pahalıdır. Rengi beyazdır ve görece iridir, Piemonte'de fındık ağaçlarının diplerinden, siyah mantara

50) Domalan: *Bazı ağaçlarla, özellikle meşelerle ama aynı zamanda kestane, fındık ve kayın ağaçlarıyla da ortak yaşama halinde olan yeraltı mantarı.*

kıyasla çok daha derinden çıkar. Yazlık siyah trüf (*tuber aestivum*), Bourgogne trüfü daha az lezzetlidir. Yakın bir geçmişte ithaline başlanan Çin trüfünün görünüşü siyah trüfle aynı olmakla birlikte hiç tadı yoktur ve bu trüf üzerinde çeşitli oyunlar oynanmaktadır: gerçek trüf mantarlarının arasına karıştırılmakta veya sahte trüf aromasıyla kokulandırılmakta ve siyah trüfle aynı fiyata satılmaktadır. Kırsal alanlardaki çölleşmenin ve ormancılıkta, modern tarımda yaşanan gelişmelerin bir sonucu olarak trüf üretimi çok azalmıştır. Trüf yetiştiriciliği genellikle rastlantılara bağlıdır ve piyasaya da genellikle yasal olmayan yollarla sürülmektedir. Çeşitli dolapların döndüğü trüf sahalarında mantar avcılığı başlı başına bir derttir; ortaya çıkan anlaşmazlıklarda araya tüfek sesinin karıştığı bile olur. Siyah trüf, ince dilimler halinde, çiğ veya pişmiş olarak servis edilebilir. Diğer trüfler ısıya pek dayanıklı değillerdir ve bunlar, örneğin, beyaz Alba trüfü, büyük çoğunlukla yumurtanın, risottonun veya mantının üzerine çiğ rendelenerek kullanılırlar. Trüf Roma'da da bilinirdi ve 14. Louis'nin sarayında yenirdi; trüfün en parlak dönemi ise birçok yemeğin trüfle hazırlandığı ya da siyah trüf yanında servis edildiği 19. ve 20. yüzyıllardır.

Trüf mantarının şarküterideki kullanımı çok tartışmalıdır, zira oranı yüzde 5'in altına indiğinde tadının yoğunluğu, trüf mantarı aromalı bazı sosislerde görüldüğü gibi, düşmektedir. Trüf mantarı bir prestij ve yüksek lüks ürünüdür: örneğin, Labiche'in *La Poudre aux yeux*[51] adlı piye-

51) Eugène Labiche'in iki perdelik komedisi. Paris'te ilk kez 19 Ekim 1861'de sahnelenmiştir.

sinin sonundaki barışma yemeğinde, peynir ve tatlı tabakları da dahil olmak üzere, sipariş verilen her tabakta trüf vardır. Trüf mantarı zaman zaman peynirle (trüflü brie[52]) veya tatlıyla da (trüflü sorbe) servis edilmiştir gerçi, ama bunun pek ikna edici olduğu söylenemez. Trüfün ulaştığı akıl dışı fiyatlar, günümüzde gastronomiye çok zarar veren çeşitli yolsuzluklara yol açmaktadır: Çin kökenli trüf veya brumalis kullanılması, *tuber aestivum*'un Çini mürekkeple boyanması, yapay trüf aroması kullanılması, dahası, şarküteri raflarına trüf adı altında borazan mantarı, hatta araba lastiği parçaları konulması. *O tempora! O mores!*[53]

IX. – Peynirler

Süt kesiğinden elde edilen peynir ziyadesiyle eskidir. Hayvan yetiştiriciliği kadar (10 bin yıl) eskiye tarihlenen ilk buluntular İsviçre göllerindeki antik kentlerde ve, benzer şekilde, Sümer uygarlığında ortaya çıkarılmıştır ve tüketimi o zamanlardan beri hiç kesintiye uğramamıştır. Ortaçağ'dan bu yana her mönüde önce beyaz peynir ola-

52) Brie: *İnek sütünden (en az % 45 yağlı maddeler), Île-de-France kökenli, içi yumuşak, kabuğu meyve kokulu, beyaz tüylü, kırmızı pigmentli bir peynir [...].* Brie, *değişik çaplarda bir daire olarak genellikle hasır bir süzgeç üzerinde satılır. Açık sarı, saman rengi ya da altın rengi olan harcı meyveli bir tada sahiptir.*

53) "*Ah zaman! Ah gelenekler!*" Cicero'nun, meşhur söylevlerinden birinde sarf ettiği, tarihe geçmiş sözü.

rak, ardından da çeşitli yöntemlerle fermente[54] edilerek yer almıştır. Roma'nın en meşhur peyniri cervelle de canut ile (tuzlu ve otlu beyaz peynir) akrabalığı vardır. Sofradaki servis sırası değişmiştir, tatlı pastaların önünde veya arkasında ya da başlangıç olarak servis edilebilir.

Gastronomi sofralarında daima bir yeri olmuştur. Peynir, çok çabuk bozulabilen sütü korumanın bir yöntemi olarak Ortaçağ keşişleri tarafından geliştirilmiştir. Bazı aşar vergilerinin ödemesi peynirle yapılmıştır.

Brillat-Savarin, *Aforizmalar*'ında, "Peynirsiz öğün bir gözü olmayan güzeldir," der.

Peynir çeşitleri sayısızdır: Fransa'da 300'ün üzerinde çeşit vardır ve hem el yapımı hem de endüstriyel yeni çeşitler çıkmaya devam etmektedir.

Peynirler üç tür hayvandan elde edilirler: koyun (roquefort ve Bask Bölgesi ile Korsika'nın marya teker peynirleri), keçi ve inek.

Peynir, belirli bir yörenin en tipik kendini ifade biçimlerinden bir tanesidir. Örneğin, meşhur üçlüsü ile Auvergne: saint-nectaire, fourme d'Ambert ve cantal[55].

54) Gastronomik anlamda fermente etmek ya da fermantasyon (mayalanma), yalnızca peynir yapımında değil, bira, şarap, bazı soslar (garum) vs. pek çok ürünün hazırlanmasında da başvurulan bir çeşit kontrollü çürütme işlemidir. Gıda ürününün üzerindeki birtakım mikro organizmalar (mayalar) belirli ortam, koşul ve süreçlerde çoğaltılır.

55) Cantal ya da fourme de cantal: *İnek sütünden (en az % 45 yağlı maddeler) üretilen, harcı pişirilmeden preslenen, kabuğu doğal ve fırçalanmış olan AOC Auvergne peyniri [...]. 35-45 cm çapında ve 35-40 cm kalınlığında, 35-45 kilo ağırlığında bir silindir biçiminde satılır.*

Artma sürecine bağlı olarak fildişi renginde ve ince tanecikli olan cantal *esnektir, tatlı ve fındıksı bir kokusu vardır ya da hafif sert ve çok kokuludur.*

Peynir türleri çoktur. Krem; içi yumuşak, dışı sert kabuklu (brie, camembert), ama aynı zamanda pont-l'évêque; Normandiya'da livarot veya Thiérach'da maroilles (marolles) gibi yıkanmış kabuklu; sıkı, pişmiş, sert kabuklu (Hollanda peyniri, gravyer, parmesan, cantal); küflü (roquefort, bleu d'Auvergne, fourme d'Ambert, bleu de Gex). İçlerinden bazıları (roquefort, saint-nectaire) 'appellation d'origine contrôlée'den yararlanmaktadır ve bunlar el yapımı olabildikleri gibi endüstriyel üretim de olabilmektedirler. Keçi peynirlerinin çeşitli sunum formları vardır: dilim, piramit, saint-maure gibi ince bir tahta çubuğun etrafına sarılmış olarak; taze ya da az çok kurumuş (les séchons) veya kestane yaprağının içine sarılmış olarak (le banon).

İyi bir peynirin kalitesi hem imalatçısına hem de peyniri ondan alıp kendi mahzenlerinde olgunlaştıran, meraklısına mükemmel bir kıvamda, tadı tam kararındayken veya bazen de, eski cantal'lar ve bilhassa içlerinden tuz kristallerinin çıktığı eski compté'ler[56] gibi, gereğince eskitilmiş olarak tatma olanağı sunan affineur'e[57] bağlıdır.

Fransa'da genellikle ana yemekle tatlı arasında servis edilir, ama örneğin İngiltere'nin stilton'ı gibi yıllanmış bir vintage[58] porto ile veya İtalya'daki gibi bir aperitifle (zeytinyağı ve karabiberle servis edilen parmesan) sunulabilir.

56) Gurmeler inek sütünden elde edilen bu peynirin içerdiği söz konusu "yoğunlaşmış altın topakları"nı peynirin mükemmellik işareti sayarlar.

57) Peynir uzmanı.

58) Aynı hasat yılına ait üzümden.

Ancak, alışkanlıklar, "karabiberle peynir arasında"[59] deyiminde işaret edildiği gibi, değişmektedir. Bazı gastronomlar peynirde durur, tatlıdan feragat ederler.

Bir veya birden fazla peynir servisi olabileceği gibi, seçim bir peynir tepsisinin içinden de yapılabilir. En sık başvurulan yol üç peynir servisidir. Tabakta sunulabilir veya peynir tepsisi tercih edilebilir.

Bazı peynirlerin servisi, örneğin, Bask bölgesi koyun peynirlerinin vişne reçeliyle sunumu gibi, özel bir ürün eşliğinde yapılabilir.

Salatayla birlikte peynir alımı çok tartışmalıdır, zira peynir servisinin temel problemini, yani yanında ne içileceği sorusunu iyice zorlaştırır. Geleneğe uyup da peynirin yanında en güzel kırmızı şarabı açmak genellikle sapkın bir fikirdir aslında. Aynı şarabı ana yemekte sunmanın kolaylığı da aynı şekilde eleştiri konusudur: livarot veya munster benzeri yıkanmış kabuklu bazı peynirler şaraba pek gitmeyebilirler, dahası, onu "öldürmeleri" bile olasıdır. Bazı peynirlerde belirli önolojik[60] eşleşmeler mümkün olabilir: keçi peynirleri beyaz Loire şaraplarının yanına gayet güzel gider (chenin veya sauvignon sepajları[61]); compté, aralarında châteauchalon'un da bulunduğu Jura şaraplarına özel bir uyum gösterir; küf kokulular, sauterne veya porto gibi likör şaraplarıyla gayet güzel anlaşırlar. Bu yüzden, belirli bir şarabın yanında tek peynir tercihi gastronomide hoş karşılanır.

59) "Entre la poire et le fromage": Herhangi iki olay arasındaki herhangi bir anda.

60) Önoloji, şarap ve şarap yapımıyla ilgilenen bilim dalı.

61) Bağ çubuğu, şarap yapımında kullanılan üzüm asmasının cinsi.

Peynir birçok gastronomik malzemeyle birlikte de kullanılır: Fransa'da rendelenmiş gravyer ve İtalya'da parmesan, hamur işleriyle suflelerin, gratenlerin üzerine serpilir. Manda sütünden yapılan mozzarrella, domates ve fesleğenle birlikte servis edilir.

X. – Tatlılar ve pastacılık ürünleri

Şekerli tatların temsilcileri uzunca bir süre boyunca yalnızca meyveler ve bal olmuştur.

Küresellik, sebzeler için olduğu kadar meyveler için de geçerli bir özelliktir. Meyvelerin en eskisi ve simgesel açıdan en zengini, kuşkusuz, elmadır: Venüs'ün meyvesi, Cennet bahçesinin elması veya, adını Keltler'in efsanevi kentine verdiği için, Avalon. Elmayı, eriği, kavunu ve karpuzu Firavunlar da bilirlerdi, Romalıların favori meyvesiyse armuttu.

Esperides bahçelerinin altın elması, sık sık söylendiğinin aksine, kesinlikle portakal değildir. Kayısı, şeftali ve portakal Çin kökenli olup, sofralarımıza İpek Yolu'ndan, İran güzergâhı üzerinden gelmişlerdir. Adı İncil'de geçen ilk ağaç incirdir: yaprağı her ne kadar Adem ile Havva'nın çıplaklıklarını örtse de, kendini bilmenin temsili meyvesi incirden çok elma ve nardır. Dağ çileği eskiden beri bilinirdi; bugün tezgâhlarda gördüğümüz dağ çileği, dört mevsim çilek, işlenmiş bir cinstir. Günümüzün çilekleri Fraisier[62] adlı (isim-olay çakışması) bir ziraatçinin Peru'dan getirdiği çilek fidanlarının melezidir.

62) 'Le fraisier' Fransızca'da 'çilek fidanı' anlamına gelir.

Sofralarımızda eskiden beri egzotik meyveler bulunur: hurma, Charles Quint için Meksika'dan getirilen ananas, bütün tropik dünyayı sömürgeleştiren Hindistan kökenli muz. Tropik meyveler hava taşımacılığının gelişmesi sayesinde yaygınlaşmıştır: mango, papaya, (bizde daha ziyade tuzlu servis edilen) avokado, vd.

Tarımbilimcilerin tükenmez gayretleri sonucunda Roma'nın *hortus*'undan (bahçelerinden) itibaren La Quintinie'nin kurduğu Kralın Sebze Bahçesi'ne kadar ayıklama ve aşılama tekniğiyle yüzlerce tür elde edilmiştir. Hatta, meyvelerin yüksek enlemlere uyum göstermeleri sağlanmıştır: 2. Friedrich'in Potsdam'daki Sanssouci Şatosu'nda yetiştirilen inciri ve üzümü, bizim seralarımızın atası olan çerçeveli camların arkasında olgunlaşırdı.

Modern dünyada ise çeşitlilik azalmış ve en fazla birkaç on rakamıyla ifade edilir seviyeye düşmüştür. Elmadan örnek vermek gerekirse, piyasanın yüzde 65'ini Golden temsil etmektedir, oranın geri kalanını Granny Smith gibi ekşi elmalar veya Starking gibi kırmızı elmalar kendi aralarında paylaşmaktadırlar. Süpermarket reyonlarında Reine des Reinettes, Belle de Boskoop gibi La Quintinie'nin gözdesi olan çeşitlere nadiren rastlarız. Gastronomun diğer dramı ise görünüşün tada tercih edilmesidir ve buna ek olarak meyve kurdunu (elmanınki carpocapse) öldürürken meyvenin, özellikle de (diphenyl kullanılan) limonun kabuklarını yenmez hale getiren zirai ilaç istismarıdır.

Meyveler genellikle taze veya komposto şeklinde servis edilir. Rönesans'tan önce meyveler tercihen kurutulurdu ve bilhassa incir, Ente eriği (Agen eriği eski Mısır'da da bilinirdi), üzüm ya da elma kurutularak tüketilirdi, sofra-

larımızdan uzun zaman önce kalkmış olan armut kurusu vardı... Taillevent'in *Viandier*'sinde cotignac[63] adı verilen ayva ezmesi her zaman makbuldü.

Kuruyemişler, ceviz, fındık, badem kış aylarının bir başka zenginliğiydi. Oldukları gibi ya da bal içerisinde uzun süre muhafaza edilirdi. Rönesans dönemi mendiant [dilenci] tarikatlarından her biri [kıyafetlerin renklerinden esinlenerek] ayrı bir kuruyemişle eşleştirilmiştir: Fransiskenler kuru incirle, Dominikenler kuru üzümle, Augustinler cevizle ve Karmelitler de bademle. Bu, çikolatanın kuruyemişlerle bütünleştirildiği bir tatlı şeklinde günümüzde de sürmektedir. (Mendiant) kuruyemişler, Provence bölgesinde [Noel için] yapılan geleneksel 13 tatlıda, taze meyveler, confit meyveler, beyaz ve siyah koz helva ve bir pastayla, yani sıvı yağlı pompe[64] ile birleştirilirler.

Reçel, soframıza ancak Rönesans'ta şeker halk arasına inince gelebilmiştir, (*Yüzyıllar*'daki kehanetleri dolayısıyla daha çok Nostradamus adıyla tanıdığımız) Michel de Nostradame'ın 1555'te yayımladığı *le Traité de confitures*[65] bunu göstermektedir. Bu dönemde, Apt ve Nice kentlerinin adları confit meyvelerle tanınmıştır.

63) Çok şekerli ve şeffaf bir ayva reçeli. Kızıla çalan rengi, ayvanın kuruma aşamasındaki doğal oksitlenmeden ileri gelir.

64) Portakal aromalı, şekerli kuru galeta.

65) Nostradamus'un kehanetlerini içeren *Centuries Astrologiques* ile aynı yıl (1555) yayımladığı, kısaca *Reçeller Kitabı* olarak anılan eseri (*Excellent et Moult Utile Opuscule à tous nécessaire qui désirent avoir connaissance de plusieurs exquises recettes*). Kitap, çeşitli tarifler ve aşçılık hakkında yararlı bilgiler içeren bir rehber niteliğindedir.

Öğün sonlarında veya "trou normand[66]" (kelimenin tam anlamında, "ana yemek ile tatlı arası") servis edilen Roma tatlıları meyveyi özellikle bal ve peynirle bir araya getirirdi, örneğin, ayva ezmesi bal içinde sunulurdu.

Neye benzediğini hayal etmenin oldukça güç olduğu antik hamur işlerini günümüzdekilerle karşılaştırmak olanaksızdır; çünkü ne tereyağı ne de şeker içeriyorlardı! Muhtemelen, ballandırılmış veya beyaz peynirle yoğrulmuş çeşitli hamur işleriydi bunlar. Beignet[67] ve bir tür Roma pastillası olan placenta tatlısı pek sevilirdi. Kendine özgü bir yer edinen ilk Ortaçağ tatlısı Taillevent'ın badem sütlü blanc-manger'sidir; Viandier'nin kolayca hazırlanabilecek belli başlı tariflerinden biri budur. O dönemden bildiklerimiz meyveli tart, beignet, brioche[68], oublie[69], peynirli küçük turta, clafoutis[70], dariole[71], bademli palet'tir[72].

66) *"Normandiya çukuru".*

67) Boş veya çiğ ya da pişmiş malzemeyle doldurulmuş olarak bol yağda kızartılan bir çeşit börek.

68) Brioche: *Kalınlığı kullanılan tereyağın ve yumurtaların oranına bağlı olarak değişen, hafif, kabartılmış hamur işi.*

69) Oublie: *Ortaçağ'da çok sevilen, ama muhtemelen çok daha eski dönemlere dayanan, düz ya da kornet biçiminde rulo yapılan küçük pasta.*

70) Clafoutis: *Tereyağ sürülmüş bir fırın kabına dizilen siyah kirazlar üzerine oldukça yoğun bir krep hamuru dökülerek hazırlanan, Limousin yöresine özgü bir tatlı. Üzerine pudra şekeri serpilerek, ılık olarak servis edilir. İlke olarak kirazların çekirdekleri çıkarılmaz çünkü pişerken verdikleri aromadan yararlanılır.*

71) Küçük kalıp içinde kek, muffin veya browni türü bir tatlı.

72) Palet: *Değişik malzemelerle (rom, anason, vanilya, ham şeker vb.) aroma verilmiş, toz badem, kabuk şekerlemeleri vb. eklenen, değişik oranlarda tereyağ katılan bir bisküvi hamurundan yapılan düz ve yuvarlak kuru pötifur.*

Pastacılığın yükseliş dönemi Rönesans'tır: şeker ve tereyağı yaygınlaşmıştır ve bu durum confit meyvelerle reçellerin ortaya çıkmasına vesile olmuştur. İtalya'dan, Catherine de Médicis'nin peşinden gelen pastacılık ürünleri makarnalarla ve frangipane ile (bu ad Catherine de Médicis'nin nedimlerinden Frangipani'den gelmedir) zenginleşmiştir.

18. yüzyıl tatlılar yüzyılı olacaktır. Bu yüzyılda milföy hamuru (ressam olarak daha çok Le Lorrain adıyla tanınan) Claude Gelé tarafından icat edilecek, aşçı Stanislas Leczinski'nin yapıtlarının da aralarında bulunduğu pastacılık kitapları ortaya çıkacak, mutfakta bal kullanımının sona ermesiyle birlikte tatlı tuzludan kesin olarak ayrılacak, Çin'de mayhoş tatlar yaygınlaşmaya devam edecektir.

Mayalar'ın kutsal içeceği olan ve Meksika'da bugün de et ve kümes hayvanı pişirmekte kullanılan çikolatanın 19. yüzyılda ilk başta sade, ardından sütlü içecek olarak ortaya çıkışıyla birlikte tatlılar da değişecektir. Çikolata, ister katı ister sıvı olsun ya da ister sütlü ister sütsüz, her çeşit karışıma yakışır. Pastalarla, meyvelerle (turunçgiller, antepfıstığı, frambuaz), kuruyemişlerle (mendiants) ve alkolle rahatça uyum gösterir. Trüf, makaron, sufle, saba melikesi veya kara orman olarak hazırlanabilir. Kahve ve tatlıların yanında servis edilen sayısız mini pasta çeşitleri ile kakao çekirdeklerinin menşeine (Guyaquil, Quito, Trinidad, vs.) göre farklılık gösteren el yapımı çikolatalar mevcuttur.

Dondurmalar ve sorbeler[73] çok eskiden beri bilinmek-

73) Sorbe: *Yağ ya da yumurta sarısı içermediğinden, dondurmadan daha az katı ve daha tanecikli olan bir tür dondurmalı tatlı. Bir sorbenin temel malzemesi meyve suyu ya da püresi, bir şarap (champagne), bir alkol*

tedirler, buzdolabını beklemeleri de gerekmemiştir: Aslan Yürekli Richard 3. Haçlı Seferi sırasında hastalandığında Selahaddin'in [Eyyubi] ona Lübnan Dağı'ndan toplanmış karla hazırlanan bir sorbe gönderdiği rivayet edilir. Donmuş suyun erime derecesini düşürmek için tuzun kullanılması ve dondurmanın yaz sonuna kadar saklanabildiği buzulların varlığı bu ürünü tatmayı çok uzun zaman önce olanaklı kılmıştır. Neron, kar, bal ve meyve karışımı olduğu bilinen ilk sorbeden tatmıştır. Sulu sorbelerle, içine olabilecek bütün meyve aromaları, çeşitli alkol, vanilya veya tarçın türü baharatlar karıştırılarak kuru üzümle veya confit meyvelerle süslenen (cassata) kremalı dondurmalar arasında belirgin fark vardır. Lavantalı veya trüflü denemeleri daha az mutlu sonuç vermiştir.

Klasik dondurmalar Escoffier'nin, yaratıcılığını kadın şarkıcı Nelly Melba[74] şerefine sergilediği peşmelba ile tamamlanmıştır: "tatlı ve tam olgun şeftalinin vanilyalı dondurmalı, şekerli frambuaz püreli dondurma hali", önceleri Wagner'in *Lohengrin* operası anısına, gümüş bir servis kabının içinde, bir buz kütlesinin ortasına yerleştirilmiş kesik kuğu kanatları arasında servis edilirdi.

Günümüzün meyve tatlılarında sonsuz bir çeşitlilik söz konusudur, meyvenin her şekli servise uygundur: tazesi, serinletilmiş salatası; bir alkol (kirsch veya marasquin)[75]

(votka) ya da likör, bazen de aromatik bir infüzyondur (çay, nane). Üzerine genellikle glikoz ya da işlenmiş şeker (ya da her ikisi de) eklenmiş bir şerbet dökülür. Dondurma işlemi sırasında karışım çırpılmalıdır.

74) 1861-1931 yılları arasında yaşamış Avusturyalı opera sanatçısı.

75) Kirsch, kiraz veya vişne rakısı; marasquine, vişne likörü.

yanında, kızartması (armut), şarapta ezilerek veya pişirilerek (armut ve erik); turta veya clafoutis halinde. Confit meyveler sade olarak veya hamur işlerinde (savarin tatlısı veya kek) ya da sufle (Rothschild sufle) olarak sunulabilirler.

Pastacılık ürünleri sayısızdır. Kruasandan jenuaz, quatre-quarts, brise, sable veya milföy hamurlu, farklı kremalarla (krem anglez veya pasta kreması) süslenmiş çeşitli bisküvilere kadar... En tanınmış klasik tatlılar: Stanislas Leczinski'nin bulduğu romlu şambaba tatlısı, 1846'da icat edilen ve mucidinin adıyla anılan Chiboust kremalı saint-honoré, paris-brest (19. yüzyıl sonunda Aşağı Normandiya'da, Paris-Brest-Paris bisiklet yarışından ilhamla 1891'de icat edilmiştir ve bisiklet tekerleğini temsilen yuvarlaktır). Ve Tatin kızkardeşlerin Lamotte-Beuvron'daki işletmelerini üne kavuşturan, ters yüz çevrilip flambe edilmiş elmalı tart. Bourbon vanilyalı milföy hamuru genel olarak her tür meyveyle ve kremayla süslenip fırınlanabilir. En göz alıcı sıcak tatlılar, alkollü (bilhassa Grand Marnier) sıcak sufleler veya confit meyveli veya çikolatalı olanlardır: hafif ve kabarmış olmaları gerekir.

Kendi fanatik taraftar kitlesine sahip çikolatalı tatlılar vardır. Bunlar genellikle siyah çikolatayla yapılırlar; sufleler, çok çeşitli çikolatalı pastalar, (bir miktar kahve de içeren) çikolatalı mousse, çikolatalı veya dondurmalı tartlar...

Bu tatlıların hepsi, tek başlarına veya sorbe ya da dondurma yanında servis edilebilirler.

Arabistan'daki Moka'dan gelen kahve önceleri *Le Procope* gibi kafelerde servis edilirdi, günümüzde tatlılardan

sonra sunulmaktadır. Arabica, robusta'ya tercih edilmektedir ve çekirdekleriyle ünlü kahveler Arabî (Moka) ya da özellikle Amerikandır (Kolombiya).

Kahveye arlettes benzeri küçük pastacılık ürünleri veya çikolata eşlik eder. Eğer Habsburglar'ın başkentindeki meşhur Sacher Torte'nin de aralarında bulunduğu, pastacılık ürünleriyle şayanı takdir kafelerdeki viennoiseries[76] söz konusuysa, bunların tadına günün herhangi bir anında bakılabilir...

XI. – Ekmek ve tahıllar

Bütün uygarlıkların beslenmelerinin temeli ekmek ve genel anlamda tahıllardır. Akdeniz Havzası, Çin ve Kolomb öncesi dünyadan oluşan üç büyük tarım merkezinden her birinin belirli bir tahılla, sırasıyla buğday, pirinç ve mısırla eşleştiğini saptamak ilginçtir. Tahılın küreselleşmesi, özellikle Osmanlı İmparatorluğu üzerinden ve bir hayli yavaş gerçekleşmiştir: (Büyük İskender'den bu yana bildiğimiz) pirincin ve daha sonra Yeni Dünya'dan gelen mısırın iklime intibakı Türk tarımcılar tarafından gerçekleştirilmiştir. Mısır, İtalya ve İspanya'ya yayıldıktan sonra Fransa'ya gecikmeli ulaşmış ve ancak Louis-Philippe zamanında yaygınlaşmıştır. Gerçi pirinç 4. Henri zamanında bir süreliğine Camargue'da görülmüştür, ama ancak çinhindi pirincinin ortadan kalkmasına neden olan 1492

76) Viennoiserie: *Galette, bisküvi, sablé gibi hamur işleri ve ekmek dışındaki fırın ve hamur işlerinin tamamına verilen ad.*

ablukasından sonra değer kazanmıştır. Türkler, buna karşılık, Çin'e, özellikle Kuzey Çin'de önem kazanacak olan buğdayı sokmuşlardır.

Pirinç, çeşitli formlarıyla –yuvarlak taneli, uzun taneli, basmati veya yabani– birçok yemeğin eşlikçisi olmuştur. İçine katılacak birçok baharat (safran) veya sosla (domates) kokulandırılabilmektedir. Yuvarlak taneli pirinç, İtalya'da simgeleşmiş bir yemek olan *risotto*'nun temel malzemesidir; kuşkonmaz, mürekkepbalığı veya beyaz trüf eşliğinde tereyağı, zeytinyağı ve et suyu karışımı ile hazırlanan bu yemek ustalıklı bir simya ve titiz bir hazırlık gerektirir. Lombardiya iklimine intibak sağlayan ve bazen bir yemeğin yanında ona eşlik eden polentayı saymazsak, mısır, sofralarımıza kendisini neredeyse hiç dayatmamıştır.

Buna karşılık, kazciğeri, (mısırla semirtilmiş) kümes hayvanları, kaliteli sığır eti gibi bilindik gastronomi ürünleri esasen mısıra dayanmaktadır. Buğdaydan belki de daha eski olan arpanın beslenmemizdeki yeri ise artık (Ortaçağ'a kadar cervoise iken[77], 15. yüzyıldan itibaren şerbetciotuyla stabilizasyonuna geçilen) biranın fermentasyonu ve tahıldan damıtılan alkolden ibarettir.

Durum buğdayı veya yumuşak buğday yalnızca ekmek olarak değil, aynı zamanda makarna ve irmikle de (kuskus) Avrupa gastronomi sofralarının en önemli tahılıdır.

Ekmek, on iki bin yıldır insanın beslenmesinin temelini oluşturur, neredeyse mistiktir, efkaristiyadan [ekmek-şarap ayini] dolayı kutsallığın aktarıcısı sayılır; bu nedenle

77) Lat. cerevisiae; biranın atası. Buğday ve arpadan yapılır, koruyucu madde içermezdi.

de tanrısallığa en yakın besindir: ekmeğin kesilmeyip koparılması bunun işaretidir. Aynı zamanda yaşamın en sağlıklı ve en temel besinidir... Sofradaki yeri son bir yüzyılda giderek azalmış ve yemeğin yanında bir eşlikçiye dönüşmüştür. Ekmek, taze, yumuşak, lezzetli ve içi bol gözenekli olmalı; tam pişip pişmediği altın sarısı ve gevrek kabuğundan anlaşılmalıdır. Genellikle soğuk yenir, ılık da servis edilebilir.

Yumuşak buğday Antikçağ'dan bu yana en makbul ekmek tahılıdır. 17. yüzyılda, ekmeğin yeterince beyaz olmadığı zamanlarda, Paris polis komiseri bu yüzden isyan çıkacağından korkardı. Atalarımız çavdar, kestane, esmer veya tam kızılca buğdaydan yapılan "sefalet" ekmeğinin günümüz sofralarında nasıl boy gösterdiğini görseler şaşırırlardı. Her çeşit tahıl tohumuyla yapılan; susam, tohum, haşhaş veya domuz yağı, zeytin, ançuvez, kurutulmuş domates gibi değişik ürünler içeren birçok fantezi ekmek yapılmaktadır – ekmeğin bu çeşidine genel olarak *fougasse* adı verilir.

Bu yüzyılın başına kadar Roma'da veya kırsal yörelerde fırıncılık gelişirken, ekmek, bir yandan da evlerde geleneksel yollarla pişirilmeye devam etmiştir. Evde ekmek pişirme makineleri günümüzde tekrar gündeme gelmiştir...

Ortaçağ'ın tranchoir'ı[78], çorba için veya şarap için kâse işlevi gören bu ekmek dilimi, günümüzde, yemeğe

78) Üzerine pişmiş et ve sebzeler yerleştirilerek servis tabağı gibi kulanılan çok kalın ve çok geniş ekmek dilimi. Ekmek, bu şekilde kullanıldığında üstündeki et ve sebzelerin suyu ile ıslanırdı. Şayet sofrada yenmemişse, sonradan yoksullara dağıtılır ya da evin köpeğine veya sokak hayvanlarına yedirilirdi.

eşlik etmekten başka işlevi olmayan ekmek dilimine dönüşmüştür. Ekmeğin tadı değişmiştir; bu değişim, ekmeğin daha ağır çekmesi için onu suya boğmak, bu amaçla tuz ve bakla unlarının kullanımında aşırıya kaçmak gibi yöntemlere başvuran endüstrileşmenin bir sonucudur; ekmeğin çabuk bayatlaması ve tat kaybına uğraması da bu yüzdendir.

Sert buğday makarnası gerek İtalya'da, gerek Çin'de yaygın olarak tüketilir, menşei hâlâ bilinmese de, yeryüzünün bu iki bölgesinde keşfedildiği kesindir. Söylencenin aksine, makarnayı Çin'den Marco Polo getirmemiştir. Bütün makarnaların adları aslen İtalyan'dır ve Napoli kökenli makaroniler, karanlık bir biçimde, *commedia dell'arte* ile ilişkilidir. Makarna dünyası sonsuzdur, mevcut bütün ürünlerle hazırlanabilir: deniz ürünlü, mantarlı, domatesli, *pesto* soslu, vs. Dolma içi anlamına gelen ve hamur işi bir et yemeği olan *ravioli* de[79] hem Çin'de hem de İtalya'da ortaktır. Ravioli kelimesinden türeyen, aralarında kaz ciğeri veya langustin'in de bulunduğu ravioller, yani içleri birçok malzemeyle doldurmuş pateler, hem raviolilerin hem de Ortaçağ 'pate'lerinin uzantısıdır. Taze veya kurutulmuş olmak üzere iki çeşittirler ve *al dente*[80] olacak şekilde pişirilmeleri gerekir. İtalya hububata dayanan başka efsanevi yemekler de yaratmıştır: risotto ve polenta dışında, pek çok çeşitleriyle pizza; rivayet o ki, pizza, Aeneas'ın Cumaeli falcı kadının kehanetini gerçekleştirerek Latium'a yerleştiği tarih kadar eskidir: "Masaları yediğin yerde kök

79) İtalyan mantısı.
80) Dişe gelecek dirilikte.

salacaksın." Bu durumda, pizzanın hazırlanmasında kaide olarak kullanılan pişmiş hamur.

Kızılca buğdayın yeniden canlandırıldığını da unutmayalım: Romalılar tarafından da bilinen bu eski buğday Haute-Provence'ın Sault yöresinde yetiştirilmektedir, Sisteron kuzulu yahni yanında nefis gider.

Daha egzotik, kinoa ya da İnka altını, şekerpancarı tohumu gibi Pizzarro'nun fatihlerini açlıktan kurtarmış, karnabahar ve brokoli gratenin yanına mükemmel yakışan tahıllar da mevcuttur.

XII. – Soslar

Soslar gastronominin temel unsurlarından bir tanesidir. İçeriklerine ve yapım tekniklerine göre çok çeşitlilik gösterirler.

Garum sos Roma'da her yerde bulunurdu: tuzlanıp güneşe serilen balık bağırsaklarından elde edilirdi ve sırf bu işe ayrılmış gerçek fabrikalarda hazırlanırdı; Vietnam sosu nuoc-nam ile akraba olduğu kesindir. Garum sosun günümüze kadar gelebilmiş tek silik hatırası Akdeniz kıyılarında fermente ançuvezden yapılan mellet'dir.

Ortaçağ'da kullanılan belli başlı soslar, içine baharat olarak karabiber, tarçın, karanfil, safran, muskat [küçük Hindistan cevizi] ve şeker katılan *verjus* ile (günümüzde yerini limon suyuna bırakmıştır) sirke ve baldır. Yağlı malzeme çok az bulunduğu için (o dönemde tereyağı pek yaygın değildi) bağlayıcı olarak yumurta ve ekmek kullanılırdı.

Modern soslar 17. yüzyılın icadıdır, (unu bir parça yağda rengi dönünceye kadar kavurduktan sonra sulandırarak hazırlanan) roux, püre sos, (uzun süre kısık ateşte tutulan) çektirmeler ve çözdürme özsular bu dönemde ortaya çıkmıştır. Sosun kıvamı yumurta, kan, (roux için) nişastayla elde edilebilir.

(Adı Béchamel Markisi'ne dayanan) beşamel ve *Şeytanın Sözlüğü*'nde[81] (1911) Ambrose Bierce'in 'Fransızlar'da devlet dininin yerini tutan sos' dediği mayonez (sıvı yağ ve yumurta emülsiyonu) iki yüzyıllık bir süreç içinde ortaya çıkmıştır. 19. yüzyılda Jules Favre şöyle diyecektir: "İyi mutfağın temelinde yatan şey soslardır ve Fransız mutfağı öteki mutfaklara üstünlüğünü soslarının mükemmelliğine borçludur." Antonin Carême ise sosun kuramcısı olacaktır. Carême, et suları ve bağlayıcıların birleşmesi olarak tanımlanan temel soslar ayrımını getirecek, sosları bir et suyunun veya harcın, et pişiriminde bir bağlayıcının ve bir garnitürün karışımı olarak tanımlayacaktır. 19. yüzyılın bütün büyük yazarları, sonu gelmez çeşitliliği içinden çıkılmaz hale gelen soslar için kendi tariflerini yapmışlardır. Ali Bab'ın[82], Escoffier'nin ve Pellaprat'nın incelemeleri bunun kanıtlarıdır. Birkaç örnek vermek gerekirse: beşamel, Béarnaise, domates sosu velouté, sos süprem, Villeroy usulü sos, *sos vierge* (zeytinyağlı), sos gribiche... Başka soslar da vardır: Andaluz, İspanyol, İtalyan, Alman, Viyana,

81) *Şeytanın Sözlüğü*, Ambrose Bierce, Çeviri: Özde Duygu Gürkan, Metis Yayınları, 2014, 240 sayfa.

82) Henri Joseph Séverin Babinski (1855-1931), *Gastronomie pratique*'i 1907 yılında, Ali Bab takma adıyla yayımlatmıştır.

Venedik... Nantua, Mornay veya Andaluz sosların esasını beşamel sos oluşturur. Başlıca malzemeler yumurta, un, tereyağı, sıvı yağ, limon suyu, sirke ve arpacık soğanıdır. Nantes tereyağı sosu tereyağı, arpacık soğanı ve beyaz sirke karışımından elde edilir ve turna benzeri nehir balıklarının geleneksel eşlikçisidir. Jöle, kollajenin jöleye dönüşmesiyle oluşur. İçine genellikle endüstriyel jelatin katılır.

Kasaplık olmayan alt ürün parçalarının ve kemiğin, balık kılçığının, yengeç kabuğunun ağır ateşte pişirilerek hazırlandığı et ve tavuk suları ile isli balık dönemi bütün bir 19. yüzyıl boyunca ve 1960'lara kadar sürecektir. Bunlar, özellikle de üretimde endüstrileşme ile birlikte, aşırı biçimde kullanılacaklar ve bu da tatlarda tektipleşmeye yol açacaktır. Yeni mutfak teorisi bu duruma ve özellikle de et suyu ile roux'nun çok yaygınlaşmasına karşı bir tepki olarak gelişecektir. Bu teorinin tatları arılaştırmak ve çağdaş diyetetiğe [besibilime] daha iyi uyum göstermek gibi bir faydası dokunacaktır. Günümüzdeyse, soslar, kıvamı artırma ve lezzeti sabitleme özelliğine sahip yağlı bir malzemeyle karıştırılan, iyice çektirilmiş özsularıdır. Bazıları tarafından (sos yemeyenler tarafından, ama gastronomik bir yargı değildir bu) her ne kadar yadsınsa da, soslar, ürünlere değer kazandırmak ve onların kalitesini açığa çıkarmak suretiyle, ister burjuva mutfağı olsun ister haute cuisine, herhangi bir gastronomi mutfağının temel bir ayırıcı karakteristiği olma özelliğini korumaktadır. Ürünün tadını bastıran sos kara listeye alınmayı hak etmiş sostur. *Şeytanın Sözlüğü*'nde Ambrose Bierce'in dediği gibi: "Uygarlığın ve ruh yüceliğinin göstergeleri arasında en tartışmasız olanıdır. Sosu olmayan toplumda binbir kötülük türer."

XIII. – Baharatlar

Yemek ister çiğ ister pişmiş olsun, onu gösteren en temel şey, sosların yanı sıra, baharatlar [épices] ve güzel kokulu bitkilerdir. Baharatlar, hoş ve güzel koku verdikleri yemeğe dirilik katarlar: genellikle egzotik kökenlidirler ve kurutulmuş olarak servis edilirler.

Temel baharatlar karabiber, karanfil, muskat, tarçındır ve hepsi Doğu Hint Adaları menşelidir.

Karabiber Roma'da lüks bir üründü, Apicius'un tariflerinin dörtte üçünde bulunurdu. Roma'da kimyon ve kişniş de bilinirdi.

Baharatlar, Ortaçağ'da, Ortaçağ Haçlılarının beraberlerinde getirdikleri ürünler arasındadır, İspanya (İspanyol safranı) ve Sicilya'ya ise Reconquista[83] ile girmişlerdir. Taillevent'ın *Viandier*'sinde adları en sık anılan baharatlar zencefil, tarçın, karanfil, muskat, defne yaprağı, safran, kimyon ve (Batılılar'ın 1099'da Trablus'ta keşfedecekleri) şekerdir. Bunların yanı sıra cennet biberi veya cennet tohumu (Gine karabiberi), tarçın çiçeği (tarçın tomurcuğu), sakız (sakız ağacı özsuyu), besbase (muskat kabuğu), kırmızıbiber, galangal (zencefilin akrabası) adları da geçmektedir.

Önemli kişilerin lüks sofralarında baharat kullanımı çok yaygındı. Doğu'nun ticaret kervanlarının (eski başkentleri Nabatî şehri Petra'ydı) yola çıkma, Ceneviz ve

83) Yeniden fetih anlamına gelen İspanyolca kelime. Genellikle, Hıristiyan İspanyolların Endülüs'ü Müslümanlar'dan geri almalarına gönderme yapmak için kullanılır.

Venedik gemilerinin Akdeniz'e yelken açma sebebiydi; 15. yüzyıldaki büyük keşiflerin altın arayıcılığıyla birlikte bir diğer amacıydı. Vasco de Gama 1498'de bir gemi dolusu baharatla geri dönmüştür. Fernand Braudel, büyük Batı kapitalizminin altında morina balığı ticareti ile baharat ticaretinin yattığını söylemektedir. Öte yandan, o dönemde baharatın lüks yemek sofralarını nasıl olup da ele geçirdiği gizemini hâlâ korumaktadır. Çürümeye bırakılmış ya da sürek avında koşturulmuş hayvanın etinin tadını bastırmak için miydi? Yoksa bu ilgi, baharatların efsanevi büyü ve afrodizyak ("kanı ısıtıyorlardı" veya, Flaubert'in *Bilirbilmezler*'de dediği gibi, "bedenlerini tutuşturabiliyorlardı") özellikleri, şifalı (soğuk gıdalara karşı baharatın sıcaklığı) oluşları yüzünden miydi? Veya belki de bunların hepsi dönemsel bir zevkten ibaretti?

Rönesans'ın afrodizyak reçetelerinde her zaman olanlar: baharatlar, trüf (Brillat-Savarin'e göre, "kadınları daha yumuşak, erkekleri daha sevimli" yapıyordu), istiridye, kızkuşu yumurtası ve horozibiğidir.

Klasik Çağ baharat kullanımında cimridir; bunun nedeni ise tadı vurgulamak isterken onu bastırmaktan kaçınmaktır.

Hayal gücü baharatların toplanmasında işe yaramıştır: yaprak (defne), erkek üreme organı (safran), ağaç kabukları (tarçın), tohum (muskat, karabiber), tomurcuk (karanfil ve tarçın çiçeği), köksap (zencefil ve galangal).

Tuz da, ister (tuzlalardan elde edilen) deniz tuzu olsun isterse (tuz madeni damarına su zerkedilerek çıkarılan, ardından büyük kazanlarda kaynatılan) kaya tuzu, baharattan sayılırdı. Tuz yaşam için zorunludur. Zor bulunduğu

için kısa bir süre içinde "tuz kaçakçıları"nı da beraberinde getiren *gabelle* adlı bir tuz vergisi çıkarılmıştı; kaçakçılar, kürek cezası riski olmasına rağmen, vergisi ödenmemiş tuzla ticaret yapıyorlardı. Gümrük vergi memurları için hâlâ kullanmakta olduğumuz *gabelous* adı oradan gelmedir. Günümüzün temel mutfak problemlerinden bir tanesi de kullanılacak tuzun ölçüsüdür. Gereğinden az kullanıldığında yemek tatsız olur; fazla kaçarsa yenmez hale gelir. Tuzun ozmotik basıncı yüksektir ve tadı bozan ozmoz süreçleri tehlikesini göze almamak için tuzu hazırlanmakta olan yemeğe en doğru zamanda katmak gerekir. Kaz ciğerinin bir sırrı da tuz ve karabiber oranıdır. Tuz, tat almanın temel ajanıdır ve uzun bir süre boyunca etleri ve şarküteriden çiroza, tuzlanmış ve kurutulmuş morinaya kadar balıkları saklamanın tek yöntemi olarak kalmıştır. Tuz, bazen de unla hamur yapılıp kabuklaştırılarak tuzda balık pişirmek için kullanılır. Roma'da ve Ortaçağ'da tuz daha çok tüketilirdi, günümüzde, gerek tat yönünden gerekse yüksek tansiyon faktörü olduğu için, diyetetik nedenlerle çok daha az tüketilmektedir. Ayrıca, tuz, [Kutsal Kitap'ın] Yaratılış bölümünde tuzdan heykele dönüşen Lut'tan [heykel haline gelen Lut değil, onun karısıdır] başlamak kaydıyla, yere dökülen tuzu kötülük alameti saymaya (İsa'nın Son Akşam Yemeği'nin resmedildiği tablolarda Yahuda genellikle dökülmüş tuzla işaretlenir) kadar uzanan birçok önemli sembolik anlam da içermektedir.

Deniz suyunun tuzlalarda buharlaşmasıyla elde edilen deniz tuzu ile madenlerden salamura halinde toplandıktan sonra buharlaştırılan kaya veya topraktuzu arasında ayrım

gözetiriz. Tercih edilen tuz deniz tuzudur ve özellikle de tuzlaların yüzeyinden toplanan tuz çiçeğidir. Dayanıklılığı, oligo-elementler yönünden zenginliği ve aynı zamanda tuz tadının daha az keskin oluşu bu tuzu özel kılmaktadır. Pişirim sırasında değil, daha ziyade son anda tuzlamak için uygundur.

Bazı gıdalar, geleneksel olarak bazı baharatlarla –havuç kimyonla, harissa[84] kuskusla– eşleşir. Bazı gastronomlar Belon istridyesinin tadını karabiberle alırlar. Doğu mutfaklarında baharat kullanımı çok yaygındır. Hindistan cevizi sütüyle tatlandırılmış çeşitli baharatların (safran, zerdeçal, kimyon, kişniş, sivribiber) karışımından oluşan garam masala[85] yemekleriyle Hint mutfağı örneğin, ya da yalnızca Sichuan karabiberini değil, onun yanında Doğu Hint Adaları'nın tüm baharatlarını da kullanan Çin mutfağı. Amerika da, yine baharat olarak kullanılan (Kristof Kolomb'un 1493'teki ilk seyahatinden dönerken yanında getirdiği) sivri biber, vanilya ve çikolata ya da kakao çekirdeği sayesinde onlardan geri kalmamıştır.

Baharat içkilerde de kullanılır: baharatlarla hazırlanan geleneksel sıcak şarabın dışında kakuleli kahve, vanilyalı çikolata, Anglosaksonlar'ın '*ginger ale*'i (zencefilli bira). Bunlar, hem hoş koku verici hem de faydalı ilaç olarak kullanıldıkları için genellikle bütün soslara dahil olmuşlardır. Baharatlar arasında bir tek vanilya endüstriyel taklidinin üretilmiş olması şerefine nail olmuştur ya da felaketine

84) Mağrip kökenli bir acı biber ve bu biberle hazırlanan ezme, sos.
85) Diğer adıyla Kari. İngilizce'ye 16. yüzyılın sonlarına doğru curry (köri) şeklinde aktarılan kari kelimesi Tamil dilinde baharat demektir.

uğramıştır. Pek çok yerde gerçek vanilyanın, yani orkidenin meyvesinin yerini taklit vanilin almıştır.

Baharatların önemi günümüzde de kendisini hissettirmektedir. Örneğin, gıda ticareti için *épiceries* kelimesini kullanmıyor muyuz? Ayrıca, modern yolsuzluklarımızın atası sayılan "épices", Büyük Yüzyıl'da[86] yüksek mevki sahiplerine armağan edilirdi.

XIV. – Çeşniler ve otsular

Çeşni veya hoş kokulu bitkiler olarak da adlandırılan otsular, başlıca istisnaları hardal (sirkeyle karılmış hardal tohumları) ve kapari (sirkeye yatırılmış kapari tomurcukları) olmak üzere, genellikle taze ya da kurutulmuş ve çiğ olarak kullanılırlar.

Otsular sayısızdır: anason (veya rezene) ve fesleğen gibi, Provence'ın ve İtalya'nın en meşhur otları başta olmak üzere maydanoz, frenk maydanozu, frenk soğanı, adaçayı, kekik, zahter, biberiye, tarhun, nane... Eskiden çok yaygın olan sedefotu veya lavanta gibi bazı otsular tabaklarımızdan neredeyse tamamen kalkmış durumdadırlar. Ama bazıları da, mesela sarımsak ve soğan, hem aromatik hem de sebze (örneğin, fırında sarımsak, soğan kompostosu) olarak günümüzde de yaygın biçimde kullanılmaktadırlar. Sarımsak Akdeniz mutfağında çok yaygındır ve,

86) "Güneş Kral" olarak anılan 14. Louis'nin 5 yaşında çıktığı Fransa tahtında aralıksız 72 yıl (1643-1715) oturduğu dönem.

mantarın yanı sıra, içine sarımsak dişleri saplanarak pişirilen kuzu butun da klasik eşlikçisidir. Ağızda bıraktığı kötü koku bazen yakınma konusu olsa da, bu durum sadece çiğ sarımsak için geçerlidir.

Kapari salamura olarak kullanılmaktadır ve genellikle vinegret sosla servis edilen balığın eşlikçisidir ama aynı zamanda zeytin ezmesiyle ve taşra mutfağının baş tacı olan tapenade[87] ile harmanlandığı da olur.

Tatları rezene, yıldız anason (badiyane), biber nanesi gibi zaman zaman çok güçlü ve şiddetli olabilen baharatsı otlar da vardır. Bunların ölçüsü dikkatli ayarlanmalıdır, çünkü fazla kaçtıklarında ilaç tadı veren safran gibi nahoş da olabilirler. Kişniş veya tarhunun (meşhur tarhunlu tavukta olduğu gibi) iştah açıcı etki yaratması isteniyorsa bunlar tam dozunda kullanılmalıdır, yoksa itici olur ve yemeği bozabilirler.

Otsuların ve baharatların işlevleri (otsuların eski adı olan)[88] iştahı ve yemeklerin lezzetini desteklemek, ama bunu her ne şekilde olursa olsun tahakküm kurmaktan kaçınarak yapmaktır.

XV. – Sıvı yağ ve tereyağı

Sıvı yağların en eskisi zeytinyağıdır. Zeytinyağı beş bin yıldır Akdeniz mutfağının kusursuzluk timsalidir.

87) Ançuvezli zeytin ezmesi.

88) Fransızca'da frenk soğanının (ciboulette, civette, brelette, vs.) bir diğer adı da 'iştah' anlamına gelen "l'appétit"dir.

Mısır'da bilinirdi, günümüzde de modadır: lezzetli bir yağdır ve en kalitelisi ilk soğuk sıkımdır. Zeytinyağı tıpkı şaraplar gibidir: Provence'ta, İtalya'da, İspanya'da, Yunanistan'da, Girit'te, Ortadoğu'da kullanımları ve uyumları yemeğe göre değişen, tadı az çok meyvamsı, bazen görece nötr, bazen acımtırak olan sayısız hasat vardır. Sanıldığının aksine, ısıya iyi dayanır, dolayısıyla onu sadece salatalarla sınırlandırmamak gerekir. Günümüzde gördüğü ilgi kuşkusuz lezzetiyle ama aynı zamanda sağlık açısından sahip olduğu erdemlerle de alakalıdır; çünkü kolesterol üzerindeki etkisi nötrdür ve "Akdeniz rejimi"nin kalbinde yer almaktadır. Yağ en önemli lezzet takviyelerinden bir tanesidir, bu nedenle, zeytinyağı olmayan bölgelerde genellikle hayvansal yağlar kullanılır: tereyağı, kaymak, saindoux (eritilmiş domuz yağı) veya Sud-Ouest'te kaz yağı. Daha yakın zamanlarda egzotik sıvı yağlar da devreye girmiştir: (Afrika'nın) daha kokusuz ve ısıya dayanıklı yerfıstığı yağı, (Amerika'nın) ayçiçek yağı, (gastronomik ilgi görmeyen) kolza yağı. Üzüm çekirdeği yağı da nötrdür ve özellikle mayonez yapımı için uygun hale getirilmiştir.

Vinegret sos esasen şarabın bozulmasıyla elde edilen ve salataların vazgeçilmez eşlikçisi olan sirke ile sıvı yağın karışımıdır. Sıvı yağın miktarını onun tadına göre ayarlayabilmek gerekir; kabukluların yanına daha çok meyve aromalı veya acısı kararında zeytin ve nötr yer fıstığı yağı yakışır; trüfün ve özellikle frenk salatasının yanına yakışanlar ise ceviz ve fındık yağı gibi çok hoş kokulu sıvı yağlardır.

Sirkeler çeşitlidir; aslında şarabın bozulmasıyla oluşurlar. Orléans[89] sirkenin başkentiydi, çünkü Loire üzerinden yapılan sevkiyat sırasında Auvergne şarabı sık sık yoldan geri dönerdi. Sirke çeşitleri, substrat[90] (elma, şarap, alkol sirkesi) veya koku (tarhun, frambuaz, trüf, vd.) ya da imalat şekli ve olgunluk (Modena balsamik sirkesi) durumlarına göre değişir. Eskiden soylular Roma'da incir sirkesini, Mısır'da ise malt sirkesini tercih ederlerdi. Sıvı yağ ve sirke seçerken onun servis edilen yemeğe uygunluğu gözetilmelidir. Eğer zeytinyağı ve balzamik sirke mozzarellalı domatesin çeşnisi ise, örneğin, nazenin bir yemek olan chifonnade de tourteaux'ya[91] pek gitmeyecektir; bu yemeğe kokusuz bir sıvı yağ ve görece ince bir sirke daha uygundur.

Zeytinyağı mutfağı ile tereyağı mutfağı arasındaki sınırı iklim belirler. Tıpkı üzüm asmasında olduğu gibi zeytin ağacında da bir kuzey sınırı söz konusudur. Bitkisel sıvı yağlarla hayvansal yağlar arasındaki bu sınır Roma uygar-

89) Angers ve Touraine şarapları fıçılarla yüklendikleri teknelerle Loire Nehri'nde taşınırdı. Ancak, yolculuk, akarsu debisine bağlı olarak genellikle uzun sürerdi. Bu arada şarabın önemli bir kısmı, daha Paris'e varmadan ve çoğu kez de sıcaklar yüzünden kalitesini yitirir, ekşir, sirkeleşirdi. Orléans nehir limanındaki girişimciler bu durumu zamanla fırsata çevirdiler ve bölge, Ortaçağ'dan itibaren şarap sirkesi imalatında merkezi bir konuma yükseldi. Sirke imalatı 16. yüzyılda krallık tarafından verilen patent mektupları ile bir meslek olarak onaylandı. http://www.cfaitmaison.com/vinaigre/vinaigre-historique.html.

90) Etkinen madde anlamına gelen biyokimya terimi. Enzimin etkisine maruz kalan, onun etkisiyle yapısı değişen bileşik; canlı organizmaların su içinde tutundukları yüzey.

91) Didiklenmiş yengeç eti.

lığının sınırlarıyla örtüşerek (yuvarlak kiremitler ve Oksitanca[92]) günümüze dek gelmiştir.

Hayvansal yağların en eskisi ve yaygın olanı eritilmiş ve parça halindeki domuz yağlarıdır. Sud-Ouest'le özdeşleşmiş kaz yağı ise, kaz ciğeri 19. yüzyılda ortaya çıkmış olduğu için, muhtemelen çok yenidir. Günümüzde her ne kadar eritilmiş domuz yağı görece ikinci plana düşmüş olsa da, besili kümes hayvanı (kaz ve ördek) etinden hazırlanan confit'nin eşlikçisi patatesin önemli çeşnisi olan kaz yağı yaygınlaşma eğilimindedir.

Tereyağ, yemek pişirmek, yemeklere fırında altın rengini kazandırmak, püreyi (Joël Robuchon'un ratte patates püresindeki gibi) yumuşatmak amacıyla mutfakta tek veya bir sıvı yağla birlikte sık sık kullanılır.

Ama tereyağın lüks ürün olarak öne çıkması yakın bir geçmişte gerçekleşmiştir. Taillevent, *Viandier*'de ona pek fazla yer ayırmamış olsa da, Rönesans'ta yemeklerin üçte birine girmişti. Eritilmiş domuz yağının ve yöre yağlarının (ceviz yağı) neredeyse hepsinin yerini aldığı Kuzey Fransa'da sonradan yaygınlaşmıştır. Tereyağı, (saf tereyağın ana vatanı) Hindistan'dan acı yak yağının isli çayla beraber tüketildiği Tibet'e uzanan bölgede zeytinyağından daha yaygındır. Tereyağ, yumuşak veya az tuzlu servis edildiği sofralarda ekmeğin eşlikçisidir. İşlenmemiş tereyağ da vardır (Isigny, Échiré). Bazı peynirlerin yanında, mesela maydanozlu ezmeyle birlikte servis edildiği olmuştur. Te-

92) Fransızca ile Katalanca'yı andıran bir Latin dili. Fransa'nın güney, İtalya'nın kuzeybatı ve İspanya'nın kuzeydoğu bölgelerinde konuşulur.

reyağ aynı zamanda pastane ürünlerinin ve genel olarak bütün hamur işlerinin temel malzemesi ve birçok sosun da yumuşatıcısıdır.

XVI. – İçecekler ve şarap

İçecekler gastronomi sofralarının temel yapı taşlarındandır.

Su, susuzluğu gidermenin ve, örneğin, bir yemekten diğerine geçerken tat alma papillalarını temizlemenin vazgeçilmez aracıdır. Gastronom şu ünlü sözü slogan olarak benimseyebilir: "Susuzluğa su, hazza şarap." Bazı yemekler şaraba gitmezler pek, örneğin ve bilhassa sirke sosu kullanıldığında kuşkonmaz böyledir; yanında genellikle su önerilir. Su, tadına göre sade ya da gazlı olabilir. En çok kullanılan gazlı sular: Badoit, Chateldon (Sargental kaynak suyu, 14. Louis'nin sarayına fıçılarla getirilirdi), la Ferarelle, la San Pellegrino, Vals, vd. Sade su daha nötr, daha az tuzludur (doğal gazlı su bol miktarda bikarbonat içerir). Kullanımı en yaygın olanlar Évian, Volvic ve Vittel'dir.

Bira çok eski bir içkidir, fermente arpadan yapılır. Birçok uygarlıkta bilinirdi: Mezopotamya, Eski Mısır, Çin, biraya Romalıların fethinden önce cervoise diyen Galya. Bira, Ortaçağ'ın sonundan önce bekletilmezdi pek; üretimi günlük ya da neredeyse günlük tüketime yönelik yapılırdı. Bira üretim yerlerinin şehir merkezlerinde kurulması bu yüzdendi. Birayı stabilize etmeye yarayan şerbetçiotunun yaygın kullanımına ancak 15. yüzyılda geçilmiştir. Bira çoğunlukla sarışındır, bazen de beyaz, kırmızı veya

esmer. Esmer bira bir yangının rastlantısal ürünüdür: yanık arpadan yapılan biranın rengi de kararmıştır. Bira gastronomisi, özellikle yemeğin birayla beraber alındığı ülkelerde gelişmiştir. Bu durum Flaman mutfağında böyledir. Bazı biralar choucroute[93] gibi yemeklerin geleneksel eşlikçisidir ve birayla iyi gidecek yöresel yemeklerin yanında Trois Monts birası ve les Gueuzes gibi yüksek alkollüler tercih edilir.

Gastronomide en önemli içki şaraptır. Kafkasya (Gürcistan) kökenli *Vitis vinifera*'nın fermentasyonundan elde edilmiştir; sonrasında üzüm asması bütün Akdeniz havzasına ve hızla yayılmıştır. Şarap yıllandırma küpleri Mısır'ın eski imparatorluk zamanında da vardı. Gerek antik yazarlar gerekse arkeolojik buluntular Antik Yunan ve Roma şarapları, o dönemlere özgü bağcılık, şarap cendereleri ve şarap ticaretinin kanıtları (amforalar) hakkında bizlere epeyce bilgi sağlamaktadırlar. Antik şarap bizimkinden farklıydı: asmalar sırıklar üzerinde yukarılara uzanır, üzüm toplayacak eller de yine havaya doğru kalkardı; Campagna'da bunun günümüzdeki izlerini görebiliriz (sıra sıra kavak ağaçlarının diplerinden büyüyen Asprinio d'Aversa). Şarap, açık alanda, güneş altında veya hangarlarda, gövdeleri toprağın içine gömülü vaziyetteki *dolium* adlı büyük küplerde ve sıcaklık dahil hiçbir kontrolü yapılmaksızın fermente edilirdi. Şarap buna rağmen bozulmazdı ve başka yerlere de taşınırdı. Bunu açıklayan birçok hipotez vardır: *Arbois* şaraplarının bakteri tabakası altında (vin de voile) vinifikasyonu[94] ya da Xérès

93) Lahana turşusu.
94) Üzümün şarap haline gelmesi.

[Jerez][95] en Solera şaraplarının vinifikasyonu. Xérès de la Frontera'da güneşli açık alana istiflenmiş fıçılar gözümüze çarpar.

Antik şarap amforalarla taşınırdı, günümüze kadar gelen milyonlarca amfora Antikçağ'daki şarap ticaretinin boyutları hakkında fikir vermektedir. Taşımacılık pahalı ve riskli, amforalar ise nakliye için pek pratik değillerdi. Dolayısıyla, maliyeti düşürmek için nakliyeden önce şarap ısıtılır, ardından, geniş ağızlı çömleklere alınarak suyla seyreltildikten sonra tüketilirdi. Çoğu zaman içine baharat ve hoş kokular da ilave edilirdi. Yunanistan'ın Kos veya Campagna'nın Falerna şarapları gibi en iyi hasat şaraplar dahi deniz suyuyla seyreltilirdi! Kesin olan şey şu ki, antik şarabın tadı bizim şarabımızdan farklıydı.

Üzüm asması Marsilya'dan başlayarak bütün Galya'ya hızla yayılmıştır. Antik bronz vazoların en büyüğü Galya'da, Châtillon-sur-Seine yakınlarındaki Lassois Dağı'nda bulunan Vix'te, Galyalı bir prensesin mezar odasından çıkmıştır. Galyalılar çok düşkün oldukları şarabın tadını kesin olarak değiştirmişlerdir: taşıma sırasında yerden tasarruf sağlayan geniş kapasiteli fıçı onların icadıdır. Modern şarabın temelini oluşturacak, yani ağaç taneni ile şarap arasındaki etkileşimi başlatacak adım bu buluş sayesinde atılmıştır.[96]

95) Xérès: *Endülüs'te, Jerez de la Frontera, el Puerto de Santa María ve Sanlúcar de Barrameda arasındaki üçgende üretilen, kendi ülkesinde* jerez, *İngilizce'de* sherry *adı verilen çok meşhur İspanyol şarabı.*

96) "Şaraba kırmızı rengini ve burukluğunu veren, üzümün kabuğunda bulunan 'tanen' maddesidir. Şarabın kırmızı olması için, üzümün suyu, kabuğuyla beraber bekletilir. Bu, yemek-şarap uyumunda belirle-

Daha sonra üzüm asması çeşitli nedenlerle, verdiği sarhoşluk keyfi için elbette, ama sağlık ve dinle ilgili nedenlerin de etkisiyle Batı'da yaygınlaşmıştır; bütün Hıristiyan Batı Kudas Ayini[97] için şaraba gereksinim duymuştur. Bağcılık Uppsala'ya, İsveç'e kadar gidebilmiştir! Öte yandan, Ortaçağ kentlerinde su içmek sağlığı tehdit ediyordu: nehirlerden lağım akıyordu, kuyular kirliydi. Chaillot'nun veya Montmartre'ın berbat şarapları da dahil olmak üzere, içerdikleri alkol sayesinde mikropsuz kalabilen şarap ve cervoise sağlıklı içeceklerdi. Öte yandan, şarap manastır içkisi olduğu için de tavsiye ediliyordu.

Ortaçağ'da şarap yıllandırılmaz, genellikle aynı yıl tüketilirdi. Yılların iyi veya kötü olması meteorolojiye göre değişirdi. Emmanuel Le Roy Ladurie'nin *Histoire du climat depuis l'an mil*'inde (1967) dikkat çektiği gibi, Modern Zamanlar'da ve (15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar süren) küçük buzul çağından itibaren Dijon'da bağbozumunun 21 Kasım'a kadar yapıldığı olmuştur. Bağbozumu, 15. yüzyıl sonunun İsviçre'sinde, örneğin, Ağustos sonuna rastlardı.

Ortaçağ'ın sonuna gelindiğinde büyük teruarlar[98] iki

yicidir. Tanenli şaraplar yıllandırılmaya ve fıçıda dinlendirilmeye uygundur. Kaliteli tanenlere sahip şaraplar yıllandıkça tanenleri azalmaz ama yumuşar ve yuvarlaklaşır; keyifle içilen, zarif şaraplar haline gelebilirler." http://adimadimgurme.com/sarap-sozlugu/.

97) Hz. İsa'nın son akşam yemeğini anmak üzere yapılan, şarap ve ekmeğin kutsandığı kilise ayini. Ekmek Hz. İsa'nın tenini, şarap ise kanını temsil etmektedir.

98) Teruar, meyvesi şarap üretiminde kullanılan bağ çubuğunun ekili olduğu toprağın yapısının yanı sıra iklim ve bitki örtüsü başta olmak üzere o yöreye özgü etkenlerin tümünü kapsayan bir terimdir.

olgu –sepaj ve teruar seleksiyonu– etrafında örgütlenmeye artık başlamışlardı. Örneğin, gamay sepajı, bizzat Philippe le Hardi tarafından, kendi mülkiyetindeki (Bourgogne) arazilerinde yasaklanmıştı. Çünkü (*gamay* da Côte chalonnaise kökenli olmasına rağmen) (Bourgogne kırmızı şaraplarının yapıldığı tek sepaj olan) "iyicil ve dürüst pinot noir'a kıyasla zalim ve vefasızdı".

Teruar seleksiyonu, Ortaçağ'ın sonlarında Bordeaux, Bourgogne ve Avignon papalarının etkisiyle chateau neuf-du-pape'ın da aralarında bulunduğu Rhône şarapları ortaya çıkmaya başladığında gerçekleşir. Geniş çaplı bir şarap ticareti başlar: Yonne şarapları Paris'e su kanalından getirilir. İngilizler, Porto, Madeira, Jerez ve Bordeaux şaraplarını geliştirirler; şarap ithal eder ve ticareti düzenlerler. Bazı Bordeaux şatolarının[99] Kirwan, Barton ve Palmer gibi adlar taşımaları bu yüzdendir. Şarap yapımında, olgunlaştırmada ve ticarette fıçıların yanı sıra şişelerin de kullanılması 18. ve özellikle 19. yüzyılda gelişmiştir. Bu, aynı zamanda, Limoux firarisi bir keşişin, Don Pérignon'un[100] şampanyayı "icat ettiği" dönemdi. Bourgogne, (bağ işçisinin bir günlük çalışmasıyla ölçülen alan birimi) ouvrée'ler yüzün-

99) Şato şarapçılığı, üzüm bağı ile şarap üretim tesisinin aynı arazide bulunduğunu ifade eder. Modern şarapçılıkta da kullanılmaya devam eden bu üretim şekli eskiden Fransa'da şatolarda (ve şato arazisi içinde) yapılan üretim yöntemine göndermedir.

100) "İcat ettiği" ifadesinin tırnak içinde verilmesi, Dom Pérignon'un (keşişin adı metinde *Dom* değil, *Don* olarak yazılmıştır) keşfettiği söylenen şampanya yapım tekniğinin ondan çok önce Limoux bölgesinde zaten kullanılıyor olduğu yolundaki yaklaşımlara yönelik bir hatırlatma amacını taşıyor olabilir.

den çok parçalı bir görünüm arz ediyordu, Bordeaux'daki grand cru'lerde[101] ise önce parlementerler (Ségur), sonra da bankerler (Rothschild) olmak üzere büyük kapitalizm hâkimdi. 1. Napoléon, sefere çıkarken Chambertin'ini de yanında götürüyordu, onu sandığında taşıyor ve içerken suyla kupe ediyordu. İngilizler, [ömrünün sonuna kadar kalacağı ikinci sürgün adası] Saint Helena'ya dönemin en meşhur tatlı şarabı olan Constance'ı sırf onun için Güney Afrika'dan getirtiyorlardı. Ortadan kalkmış olan bu şarap yakın bir geçmişte yeniden yaratılmıştır.

O döneme özgü şarapların tatlarını hayal etmek çok zordur. Gerçi tatlar değişebilirler, ama bilhassa 19. yüzyılın sonundan itibaren, herhangi bir karşılaştırma yapmak bile imkânsız hale gelmiştir; çünkü filokseranın fiilen yok ettiği üzüm bağları, Amerikan asma anaçları üzerinde sıfırdan tekrar kurulmuştur.

19. ve 20. yüzyıllara şarapları sınıflandırma arzusu damgasını vurur. 1855'te önce Médoc'un Bordeaux şarapları beş sınıfa ayrılır (üzüm bağları 1'den 5'e kadar sınıflandırılır) ve bu sınıflandırmada yalnızca istisnai durumlarda değişikliğe gidilir (Château-Lafite, Château-Margaux ve Château-Latour'un yanına 1973'te Château-Mouton-Rothschild de katılmıştır). Birinci cru olarak sınıflandırı-

101) Cru: *Özel bir karakteri olan kaliteli şaraplar, Burgonya bağı ya da bağlarının bir parselidir ("climat" olarak da adlandırılır). En iyi "cru"ler "grand cru" ya da "premier cru" olarak adlandırılır. Aynı sözcük belli bir bölgeden elde edilen bir Bordeaux şarabı için de kullanılır ("chateaux" olarak da anılır). 1855 yılında kesinleştirilen resmi sınıflandırmada en iyi şaraplar "grands premiers crus" (ya da "premiers grands crus") olarak tanımlanmış, diğer "cru"ler hak ettikleri değere göre bir ile beş arasında sınıflandırılmıştır.*

lan şaraplar, (saint-émilion için) Cheval Blanc, (pomerol için) Petrus, graves için Haut-Brion ve likör şarapları için de Yquem'dir. Daha sonra başka bölgeleri de, örneğin, 1954'te saint-émilion'u içine alacak şekilde genişletilerek on yılda bir gözden geçirmeye yönelik bir sınıflandırma düzenine geçilir. Bourgogne şarapları, kendi bağları ve kendi iklimleri (farklı coğrafya ve iklim, dolayısıyla önolojik özelliklere sahip bağ parselleri) içinde giderek gelenekselleşirler.

Şarapları üretim bölgeleriyle adlandırıldıkları Appellation d'origine contrôlée (AOC)[102] üzerinden sınıflandıran kesin yasalar 1927'de çıkmıştır; bu mevzuat, 1966'da Vins délimités de qualité supérieure (VDQS)[103] yasasıyla ve daha yakın bir geçmişte Vins de Pays[104] düzenlemesiyle son şeklini almıştır. AOC, belirli bir üretim alanına (belde veya belde parçası), bir veya birden fazla sepaja verilen ruhsat ve üretim kotasıyla tanımlanmıştır (Bourgogne için hektar başına 35 hl). Örneğin, "condrieu" adlandırması birkaç beldeyle ve tek sepajla, viognier ile belirlenmiştir. Böyle olmasına rağmen, komşusu le château-grillet, siyasi nedenlerle (sahibi senatördü) AOC'yi tek başına sahiplenmiştir: bir AOC'nin tek arazi ve 2 ha ile sınırlandırılması istisnai bir durumdur. Viognier sepajı birçok bölgede

102) Köken Kontrollü Adlandırma. AOC, Fransız şaraplarında en üst sınıfta yer alan şarapları tanımlar.

103) Yüksek niteliği haiz oldukları belirlenen şarapları tanımlar. Birinci sınıfta yer alan AOC belgeli şarap üretim bölgelerinin bir alt sınıfına karşılık gelir.

104) Yöresel Şarap Apelasyonu. Bu gruptaki kalite kontrol sisteminde şarap yalnızca üzümün yetiştiği bölgeye göre tanımlanır.

(Rhône Vadisi, özellikle de Pays d'oc) dikili olduğu halde, yalnızca Appellation de Vins de Pays belgesini kullanma hakkına sahiptir. Apelasyon hükümleri uyarınca (beyaz) viognier sepajı Côte Rôtie kırmızı şarabına düşük oranlarda katılabilmektedir. AOC'ler geleneği yansıtmaktadırlar ve bazı bölgelerde tek sepaj (l'alsace, le chenin de loire, Bourgogne'un le pinot noir'ı) kullanılsa dahi diğerlerinde, mesela Bordeaux şaraplarında (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot) birden çok sepaj kullanılmaktadır ve, örneğin, le château neuf-du-pape söz konusu olduğunda 13 farklı sepaja kadar çıkılabilmektedir.

Modern döneme damgasını vuran ise Yeni Dünya teruar şaraplarının yaygınlaşması olmuştur. Hemen dün olmuş bir gelişme değildir bu: Nantes Fermanı'nın 1685 yılında yürürlükten kalkmasıyla birlikte kovulan Poitou Protestanları, zenginliğe kavuşacakları Güney Afrika'ya gitmek üzere yola çıkarken yanlarına chenin bağ çubuklarının fidelerini de almışlardı. Günümüzde şarap, Amerika Birleşik Devletleri'nden (Napa Valley) Şili'ye (Cordillera şarapları) kadar uzanan bölgede ve Yeni Zelanda'da (Kaptan Cook'un 1770'te karaya çıktığı Botany Bay şarapları) önemli bir tarıma dönüşmüştür.

Dünyayı istila edenler özellikle Fransız sepajlarıdır: chardonnay, cabernet sauvignon, Avustralya'da shiraz adıyla bilinen syrah, ama aynı zamanda merlot, pinot noir ve chenin. Üretimi yapılan şaraplar arasında bu ayarda olanların büyük çoğunluğu mono sepajdır. Rekabet ettikleri şaraplar genellikle orta kalitede olmakla birlikte, İspanya'daki vega sicilia veya Napa Valley'deki opus one (Mondavi) gibi çok büyük yabancı şaraplar da mevcuttur.

Son dönemdeki belirleyici faktör ise yavaş yavaş geleneksel ve takribi tekniklerin yerini almaya başlayan bilimsel önolojinin doğuşu olmuştur. Sıcaklık kontrolleri, bağbozumu tarihlerinin şeker, alkol ve asitlik oranlarına göre belirlenmesi, malolaktik fermentasyonun kontrolü, paslanmaz çelikten şarap tanklarının, eski veya yeni meşe fıçılarının kullanılması modern şarapçılığın temeli haline gelmektedir. Dahası, bunlara eşlik eden aşırılıkların bir sonucu olarak, yıllarda standartlaşma eğilimi başlamıştır; gerçi, kötü yıllar daha az sayıdadır ama bu da olağanüstü yıllar için geçerlidir muhtemelen. Sonuçta, şarabın tadını belirleyenler bir takım eleştirmenlerdir, örneğin, meyve yerine ağacı tercih eden Amerikalı önolog Parker'dır. Şarap tadı, insanın maharetiyle teruarın özelliklerini ve sepajın doğasını ayrılmaz bir biçimde bütünleştirmektedir. Şarap, bir semboller bütününün ve temel ve canlı olmayı sürdüren geleneklerin kaynağını oluşturmaktadır.

XVII. – Şarap-yemek birlikteliği

Yemeğin şarapla bütünleşmesi gastronominin en eksiksiz ifade biçimlerinden bir tanesidir; bunu, birbirinin etkisini güçlendiren hoş kokularla tatlar arasındaki uyumu ortaya çıkararak sağlar. Seçilen bir yemeğe uyumlu bir şarap ya da, tam tersi, seçilen bir şaraba uyumlu bir yemek servisi tercih edilmelidir; özellikle de günümüzde moda olduğu gibi, sofrada tek şarap içilecekse. Her ne kadar içim sırasında şarap değiştirmenin adı kötüye çıkmışsa da, bu yanlış bir yaklaşımdır; çünkü tolerans, karıştırılan şarapla-

rın sayısından çok içilen şarapların kalitesiyle ve bilhassa miktarıyla ilişkilidir. Bazı yemekler, örneğin, kuşkonmaz, şaraba uyumsuzluklarıyla ünlüdürler; bu durumda az karakteristik olan bir beyaz şarap veya jerez tercih edilebilir. Vinegret sos, şarap sirkesinden elde edilir, dolayısıyla, yanında iyi gitmeyeceği için bu ürün de sorun oluşturur. Balıklar, her zaman olmasa da, genellikle beyaz şarapla; kırmızı et ise kırmızı Bourgogne, Bordeaux ve Rhône şaraplarıyla daha uyumludurlar. Beyaz ya da kırmızı şarap mantara ve beyaz ete eşlik edebilir, örneğin, kuzumantarı ve trüf bir pomerol ile olduğu kadar bir sarı Arbois şarabıyla da iyi gider. Peynirler özel bir sorun oluştururlar, en doğru tercih şaraba yakışacak tek peynir seçimidir; beyaz Loire şarabının yanına keçi, château-chalon'un yanına compté gider. Likör şaraplarının yanında maydanozlu peynir ezmesi servis edilebilir (Alsace munster peyniri için gewurztraminer şarabı, roquefort için sauternes ya da stilton için porto). Likör şaraplarıyla uyumlu tatlıların üzerine aynı şarabı tekrar servis edebilmek gibi bir kolaylığı vardır bunun. Dondurmanın ve sorbenin yanına ise sadece su yakışır.

Yöresel bir yemeğin yanına aynı yöreye özgü bir şarap çıkarmak genelde iyi sonuç verir. Yörenin saf tadındaki homojenliği açığa çıkardıkları için mesela Cahors şarapları etli kuru fasulyeyle ve edelswicker veya riesling de choucroute ile iyi uyuşur. Coq au vin de Chambertin'de[105] olduğu gibi, yemek sosuna katılmış şarabın aynısını servis etmek her ne kadar gelenek olsa da, şarabın fiyatı göz önünde tu-

105) Chambertin sosuna yatırılmış tavuk yahnisi.

tulduğunda, bu nadiren yapılabilirdir. Bu nedenle terbiye veya soslar tercihen tanenli şaraplarla hazırlanır.

Şampanya özel bir statüye sahiptir. Dört dörtlük bir kutlama şarabıdır. Şatafata, şenliğe, her çeşit kutlamaya yakışır. En güzel içimi, hava kabarcıklarının yukarıya doğru tırmanışını destekleyen ayaklı kadehlerde olur. Madame de Pompadour şampanya içerdi; ona göre, şampanya "içenin güzelliğini bozmaz"dı. Üç ayrı sepajdan yapılmaktadır: chardonnay, pinot noir ve pinot meunier. Şişeler içinde üç yıl olgunlaştırdıktan sonra servis etmek gerekir; kabarcıkları ince, asitlik oranı aşırıya kaçmamış olmalıdır. Yalnızca grande année'ler yıllandırılırlar ve Çar 3. Aleksandr için yaratılan Cristal Roederer ya da Lord Winston Churchill'in anısına onun tutkuyla sevdiği şampanya markasından yaratılan la cuvée "Churchille" de Pol Roger gibi cuvée de prestige'ler mevcuttur. Şampanya sofraları bir zamanlar çok modaydı, ama şimdilerde genellikle aperitif olarak alınmaktadır; bazen de balık sofrasının ilk tabağı ile ve –dömi-sek[106] modası geçmiş ve günümüzde esasen çok sek[107] tüketiliyor olmasına rağmen– tatlıların yanında hâlâ ve sıklıkla servis edilmektedir.

Alkollü içkilerin yanına meze nadiren çıkarılır: havyar ile votka, isli balık ile aqua vit ve romlu şambaba ile rom. Öte yandan, Çin'de alkolün her çeşidi, özellikle de konyak yemek süresince sofranın eşlikçisidir.

Fransız gastronomisinde şarapla yemeğin uyumu, şüphesiz, [müzikteki] es yeridir.

106) Hafif tatlı şarap.

107) Tatlılığı pek algılanmayan şarap.

III. Bölüm

SOFRA

1. – Davetliler

Gastronomi ne münzevice ne de bencilce bir hazdır. Bir yemeği ve öğünü paylaşacak kişi sayısı birden fazla olmalıdır ve bunun birden fazla nedeni vardır: bazı yemeklerin, örneğin, bütün bir kümes hayvanının veya bir dana pirzolanın tek kişilik hazırlanması mantıklı olmayabilir, ayrıca gastronom için bu konu üzerinde sohbette bulunmak fazladan bir keyiftir. Mutfak, ürünler, tatlar, pişirim, baharatlar ve yemeğin hikâyesi üzerine konuşabilmek için birden fazla insan olması gerekir; gastronomiden ayrı düşünülemeyecek bileşenlerden bir tanesi budur. Karabiberin veya adaçayının miktarı ya da 'lièvre à la royale'in haşlanıp haşlanmadığı ve Senatör Couteau'nun tarifine uyup uymadığı hakkında sınırsızca sohbet edilebilmelidir.

Davetlilerin ideal sayısı [Yunan mitolojisindeki] güzellerle (3) musalar (9) arasındadır ve bu da Immanuel Kant'ın sözünü ettiği iyi evsahipliğinin kuralıdır. Ünlü bir

gastronom olan ve Carême'i aşçı olarak hizmetine alan Prens Talleyrand en fazla 8 davetli ağırlardı.

Prens Talleyrand'ın sofrasından günümüze gelebilmiş tek hikâye somon balığı yemeğiyle ilgili olandır: soğuk bir kış günü bulduğu iki görkemli somonun ikisini birden satın alır; bunları yeşil bir sosla hazırlatır. Servis sırasında, uşak, soylu efendisinin talimatıyla bilerek tökezleyince birinci somon halıya kapaklanır. Prens derhal ellerini çırpar ve şöyle der: "Başka bir tane getirilsin!"

Gastronominin problemlerinden biri gerçekten de onu kalabalık davetli topluluğuna uyarlamaktır. Gastronomi derneklerinin "brigadier" denilen yemek organizatörü, şefin, içki garsonunun ve yemek garsonunun işbirliğinde servis edilecek yemeğin başarısından emin olmak için, onu kalabalık davetli topluluğuna sunmaya girişmeden önce kendi grubundan birkaç kişiyle prova eder.

Sohbet gastronomi sofrasının önemli bir unsurudur. Yemek kültürel bir eylemdir ve davetlilerin nazik kimseler olmaları gerekir; bir yemeğin atmosferini ve ondan geriye nasıl bir hatıra kalacağını belirleyecek olan etken değişik ve ilginç sohbetlerdir. Eski dönemlerde, "türleri karıştırmaktan" sakınılması tavsiye edilir; gastronomiyi davetlilerin dikkatlerini yemeğin asıl amacından, yani sofradan uzaklaştırabilecek bir şeyle dağıtmak pek akıllıca bulunmazdı. Apicius, davetlilerin dikkatlerinin sofradan ve yemeklerin niteliklerinden uzaklaşmaması için, kadın sakilerin göğüslerini, bu yaptığı her ne kadar Roma âdetlerine ters düşse de, örtüyle kapattırırdı. Gerçi ne 18. yüzyılda ne de özel salonların zirveye çıktığı Belle Époque'ta böyle bir uygulama kalmıştır, ama bu defa da politik konuları

açmak tavsiye edilmez olmuştur. Karikatür sanatçısı Caran d'Ache[1] "Söz edecekler mi? Ettiler!..." konulu ünlü karikatürünü Dreyfus Davası sırasında yaratmıştır: büyük şamdanları ve sofra takımlarıyla, fraklı beyleri ve gece kıyafetli hanımlarıyla dört dörtlük bir yemek masası vardır ("Söz edecekler mi?"); ardından masayı devrilmiş halde, davetlileriyse ellerinde şamdanlar ve bıçaklarla birbirlerini tehdit eder vaziyette gösterir ("Ettiler!..."). Bu kusura günümüzdeki iş yemeklerini örnek verebiliriz: iş konuşmaktan tabağımızı unuturuz.

Brillat-Savarin'in davetliler hakkındaki aforizmaları güncelliklerini korumaktadır: "Birini davet etmek, çatınızın altında bulunduğu müddetçe onun mutluluğundan sorumlu olmanız demektir." Ve, sohbeti ve gastronomi zevki bir yana: "Şefin vazgeçilmez meziyeti dakikliğidir: davetlininki de o olmalıdır."

II. – Ortam ve sofra sanatları

Ortam gastronomi açısından önemli bir unsurdur ama elzem değildir. Gastronom olarak alelade bir bistroda muhteşem bir yemek yiyebildiğimiz gibi, muhteşem bir sofra ortamında vasat bir yemek de yiyebiliriz. Ortamın

1) Rusça'da 'kurşun kalem' anlamına gelen Caran d'Ache, Rus kökenli desinatör ve karikatürist Emmanuel Poiré'nin (1858-1909) takma adıdır. Sanatçının 14 Şubat 1898 tarihli *Le Figaro*'da yayımlanan *Aile Yemeği* başlıklı karikütürü ünlü Dreyfus Davası'nın toplumda yarattığı bölünmeyi yansıtmaktadır.

yemeğe bir şeyler kattığı yadsınamaz, ama iyi bir yemek için zorunlu ve vazgeçilmez bir koşul değildir. Bir artıdır kuşkusuz, ama mutfağın kalitesi önce gelir.

Paris bistrosu (salonundaki çinko tezgâh ve fıçı bira musluğu ile kendisini belli eder) veya Lyon Bouchon'u ya da Strazburg Winstub'u kareli basit bir örtü, pyrex tabaklar ve kristal olmayan bardaklarla pekâlâ gastronominin efsanevi mekânlarına dönüşebilirler.

Brasserie'nin ve bouillon'un ortaya çıkışları 19. yüzyılın ikinci yarısına rastlar. Buralarda çoğu kez ilginç bir dekorda (özellikle art nouveau) günün her saati (veya neredeyse her saati) burjuva mutfağı servisi vardır. Bunlar, cazip kalmayı sürdürebilmek için, çoğunlukla yöresel lezzetleri ve ürünleri öne çıkarmak, makûl fiyatlara kaliteli yemek servisi yapmak durumundadırlar.

[Michelin] yıldızlı bir restoranın ortamı mutfağının kalitesinin tanınmasını sağlayan bileşenlerden bir tanesidir: titiz, ama dalkavukluktan uzak bir sunum ve mümkünse zevkli döşenmiş bir salon (klasik veya ultramodern, hangi üslupta olursa olsun), belirli ölçüde bir sıcaklık verecektir...

Sofra sanatları masa örtüsünün dokusu ile peçete, porselen, (sunulan şarabın karakterine uygun boyda) cam kristalleri, açılan servislerdeki çatal bıçak takımı arasındaki bütünlüğü sağlar. Bazı ayrıntılar ise rahatsızlık verebilir, örneğin, bıçaklar: kesinlikle çok güzeldirler, ama kesmezler ve etin sert olduğu izlenimine yol açarlar – Laguiole bıçakçılığın yakın geçmişteki başarısının sırrı budur.

Gastronomun dikkatini onun öncelikli ilgi alanından, yani yemeğin kalitesinden uzaklaştırabilecek bir başka şey

de modern, olabilecek her şeklin verildiği ilginç tabaklar içinde yapılan servislerdir.

İyi yemekler yerken kullandığımız gereçler farklı farklı zamanlarda ortaya çıkmışlardır: kaşık, başlangıcı hatırlanmayacak kadar eskidir; çanak için de geçerlidir bu. Roma'da bardak vardı ama sofra bıçağı yoktu, çünkü *triclinium*'da yemek yarı uzanmış vaziyette yenirdi; dolayısıyla, yiyecekler önceden dilimlenir veya küçük parçalar halinde doğranırdı.

Ortaçağ sofralarında hüküm süren, bıçağın saltanatıydı. Çatalsa İtalya'dan ve ancak 3. Henri tarafından, kısa ömürlü Polonya Krallığı'ndan dönüşte uğradığı uzatmalı Venedik molasından sonra getirtilmiştir. Çatal İtalya'da 14. yüzyıldan beri vardı; önceleri yemek servisinde kullanılırdı, bireysel kullanıma daha sonra geçilmiştir. Peçete ancak 13. Louis döneminde ortaya çıkmıştır; öncesinde herkes giysisinin yenine veya sofra örtüsüne silinirdi.

Boy boy sofra takımları, kuyumcu Odiot'nun bulduğu balık yemeği takımları, çeşitli ebatlarda cam servisler, (yarım şişeden 'nabukadnezar'a ve 'salmanazar'a varıncaya dek) farklı form ve genişlikte şişeler 19. yüzyıl muzaffer burjuvazisinin buluşlarıdır.

Eskiden cam bardak zor bulunurdu ve bir uşak, davetliye ait bardağa, onun talebiyle servis yapardı. Kristali (kurşunlu cam) 18. yüzyılda Saint-Louis ve Baccarat kristalcilik geliştirmiştir. Tabaklar ise ilk başta metaldi (gümüş, kalay), sonra çömlek oldu, daha sonra da (16. yüzyılda İtalya'nın Faenza kentinden getirilen) fayans ve nihayet porselen (Çin'den ithal edilen bir yöntemle ve Limoges'daki kil yataklarının keşfi sayesinde). 18. yüzyılın en ünlüleri

Fransa'da Limoges ve Almanya'da Meissen porselenleriydi. Fayanslar ise, örneğin, Moustier, Rouen ve Giens işi olanlar, yüksek kalitelerine rağmen bu yüzyılın başına kadar taşralı kalmışlardır (Lunéville, Sarreguemines).

Sofranın dekorunu, özellikle de çiçek dekorunu ihmal etmemek gerekir. Çiçek dekoru, tıpkı günümüzde yemek masalarından kalkmış olan iri mücevherler gibi, 18. yüzyılın modasıydı. Ortam davetlide hoş duygular yaratmalıdır ama cafcaflı ya da minimalist olmamalıdır. Günümüzde tasarım modası vardır gerçi, ama bunu yaparken soğukluğa düşmekten kaçınmalıdır, nazik ve işlevsel kalabilmek gerekir.

Ortam mutfağa katkı sağlar, ama onun olası kusurlarını örtmez. Gastronomun bir dost gibi ağırlanmasını sağlayansa sunumdaki inceliktir ve bu da ufak tefek birçok sorunu önemsizleştirir.

III. – Mönüler

Mönü, gastronomide öncelikle öğündeki yemeklerin sıralamasını, ikinci olarak da grafiksel sunumun sanatsal yönünü ilgilendirir.

18. yüzyıl öncesinden günümüze kalmış mönü azdır. Bunların içinde en meşhur olanı, Hannover Savaşı'nda, Ostfrise kalesinde mahsur kaldığı sırada, başaşçısına elindeki tek sığırdan 22 farklı yemek hazırlatan Mareşal Richelieu'nün mönüsüdür. Arşişansölye Cambacérès'in mönüleri de elimizdedir; ama Carême'in Talleyrand için hazırladığı mönülerden, özellikle de hizmetinde bulunduğu Galler Prensi tarafından geçici süreyle Talleyrand'ın

yanına gönderildiği dönemde hazırladığı meşhur Viyana Kongresi mönüsünden geriye hiçbir şey kalmamıştır.

Bunlar, yemeğin masaya getirildiği, servisin herkese aynı anda yapıldığı ve birkaç kez tekrarlandığı Pantagruelvari[2] mönülerdir (Fransız usulü servis; yemeğin sofraya tabakta geldiği modern tarzda servis ise Rus stilidir).

İlk mönüler, Amerika Birleşik Devletleri'nde, 1820'den itibaren, resmi bir etkinlik olarak düzenlenen bir halk şöleni için ve ilk başta elyazısıyla, ardından baskıyla çoğaltılarak yapılmıştır. Bu mönüleri Devrim sırasında icat edilen lokantalarla eşzamanlı ortaya çıkan yemek listelerinden ayrı tutmak gerekir.

Mönü daha sonra Avrupa'da yaygın hale gelmiştir. Escoffier, kitabında bize şunu söyler: "İyi oturmuş bir mönünün temel şartı, içeriği ile sunulacak yemeğin özellikleri arasında kusursuz bir uyum ortaya koymasıdır." Öğünlerde yemek sırası en özlü olanlardan en hafiflere doğru gider (Brillat-Savarin) ve (günümüzde sofradan neredeyse tamamen kalkmış bulunan) çorbalardan ordövrlere, ana yemeklere doğru sıralanır; ara sıcakların ardından parça etler, balık, kümes hayvanı veya av eti gelir. Bazı mönüler belirli durumlar için özel olarak hazırlanabilir: büyük perhiz mönüleri, belirli bir tema, örneğin, belirli bir ürün (trüf) hatta renk etrafında oluşturulan mönüler...

2) "Pantagruélique" ve "gargantuesque", Fransız yemek kültüründe, Rabelais'nin şatafata, yiyip içmeye düşkün kurgu karakterlerini betimlediği eserleri *Pantagruel* ve *Gargantua*'dan türeme iki sofra deyimidir. Zengin yiyeceklerle donatılmış bir ziyafet sofrasının ihtişamını ifade eder.

19. yüzyılda yaratılmış birçok ünlü mönü vardır:

- En meşhuru 1871 Paris ablukası sırasında beslenme [ihtiyacının] hayvanat bahçesinden karşılanmasına karar verilen günün mönüsüdür: Saint-Honoré varoşunun ünlü amphitryonu Café *Voisine*'in mönüsünde *Botanik Bahçesi*'ndeki filin etinin olacağı yönündeki duyurunun ulaştığı başarı 60 yetiştirme atın el altından satışına yol açtı (...) çünkü fil anında tüketilmişti.
- En büyüğü ise 22 Eylül 1900'de, Paris'te, 22.000 kişilik yemek servisinin yapıldığı belediye başkanları şölenidir[3].

Ardından, mönüler demokratikleşmiş, kraliyet saraylarından ve cumhuriyetçi –gerçi öyle oldukları pek söylenemez– hükümetlerin resmi ve diplomatik ziyafetlerinden hayatın içindeki önemli olaylara kaymış ve bilhassa doğum, vaftiz, evlilik gibi dönüm noktası niteliği taşıyan kutlamaların vazgeçilmez refakatçisi olmuşlardır.

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, dernek ve toplulukların, yönetim kurullarının, dünya fuarlarının, sergilerin ve yine gastronomi derneklerinin mönüleri nöbeti devralmıştır.

3) Fransa'nın dört bir yanından, Cezayir'den ve sömürgelerden gelen belediye başkanları, Tuileries bahçesine kurulan iki dev çadırın içinde, toplam uzunlukları yedi bin metreyi bulan masalarda ağırlanmış; serviste üç bin personel görevlendirilmiş, yüz yirmi beş bin adet tabak kullanılmıştı. Bu dev organizasyonun amacı, Dreyfus Davası'nın, 1899 darbe girişiminin ve ülkeyi felce uğratan grevlerin tetiklediği kargaşa ortamının ardından hem iç kamuoyuna hem de dünyaya siyasi birlik mesajı vermekti.

Jules Chéret, Jean-Louis Forain, Théophile Alexandre Steinlen, Alphonse Mucha gibi ünlü sanatçılar, farklı stillerin göz kamaştırıcı mönü kompozisyonlarına imza atmış, Belle Époque'un ve Art Nouveau'nun bu önemli belgelerini yaratmışlardır. Jean Cocteau ve (Club des Cents[4] için) Yves Brayer bize daha yakın olup sanatkâr işi denilen çok güzel mönüler ortaya çıkarmışlardır.

Modern mönülerin içeriği tılsımlı deri gibi küçülmüştür: yemek sayısı azami iki, belki üçtür; yanında çoğunlukla feragat edilen bir peynir ve bir tatlı da bulunur. Her yemekten bir iki lokma servis edilen "gastronomi" mönüleri istisna oluştursa da, bu kadar miktar, bir yemek hakkında fikir edinmek için genellikle yetersiz, hatta yanıltıcıdır.

Bu konuya dair birkaç açıklama: Fransız usulü serviste, tıpkı yemeklerin masa ortasında bir döner tepsiye yerleştirildiği Çin lokantalarındaki gibi, herkes bütün yemekleri hep birlikte tırtıklardı. Böylesi daha eğlenceli olsa da, özellikle kutlama yemeklerinde, geçmişte yaşanmış kıtlık ve buğday krizlerinin hayaleti ortak bellekten uzaklaştığı ölçüde iştahın azalacağını varsayan toplum psikolojisi teorisini doğrulamamaktadır.

Mönü sanatı her şeyden önce denge ve uyum gözeten, birbirine uymayacak ürünleri yan yana getirmekten sakınan, bir yemeğin sos, pişirim, çeşni ayarını bir diğerine göre belirleyen bir öğün ortaya koymak demektir. Sağduyu

4) Curnonsky, Henri Gault, Christian Millau ve Doyon gibi isimlerin göze çarptığı kulübün ünlü üyeleri arasında *Gastronomi*'nin yazarı Jean Vitaux da bulunmaktadır. Yazar Fransa'daki diğer büyük gastronomi derneği Académie des Gastronomes'un da üyesidir.

icabı, bir sofraya birden fazla sos veya özsu, birden fazla kızartma getirilmemeli ya da aynı çeşni birden fazla kez kullanılmamalıdır. Bu, yemeğe uygun şarapların sıralaması için de geçerlidir. Beyaz şarapla başlayıp kırmızı şarapla devam etmek gelenektir. Beyaz Bourgogne'un peşinden kırmızı Bordeaux klasisizmin zirvesidir; ancak, arka arkaya iki beyaz şarap veya birden fazla kırmızı şarap servisine de yasak yoktur. Esas olan, içim sürecinin sağduyulu olması, ilkinden sonra ikinci şarabın "öldürülmesi" değil de yüceltilmesidir.

IV. – Gastronomi gereçleri: pişirim araçları

Her şey Paleolitik Çağ'da ateşin bulunmasıyla başlamıştır. Bunun hemen arkasından, mönü planlamasında yerini bu yüzyılın başına dek koruyan et haşlama ve et kavurma gelmiştir. Et, ısı onun moleküllerini harekete geçirdiği için yumuşar ve lezzetlenir (Maillard tepkimesi sonucu lezzet artırıcı aromatik bileşikler oluştuğu için). Isı, taşınım (haşlama), iletim (kavurma) veya ışınım yoluyla etkin hale gelir. Pişirim teknikleri uzun süre aynı kalmıştır. Kebapçılar şişlerini, fırıncılar fırınlarını kullanmayı sürdürmüşlerdir. 19. yüzyılın geleneksel köy evlerinde ekmek fırını ile ocak bir arada kullanılmıştır.

Gastronomide tarih öncesinden bu yana kullanılan gereçleri gayet iyi biliyoruz. André Leroi-Gourhan, Paleolitik Çağ avcılarının Pincevent'daki ocaklarını incelemiştir ve arkeolojik kazılar gereçleri tam koleksiyon halinde ortaya çıkarmış ve bizleri mutfakların, yemek salonlarının, esnaf

barakalarının mimarisi ve düzeni hakkında, tıpkı Pompei ve Herculaneum gibi, aydınlatmıştır. Haşlama çömleği Roma'da da vardı (Plautus'un –*Çömlek*[5]– oyununun adı ondan gelir); ayrıca, hafif ateşte uzun süre pişirmeye elverişli kulplu tencereler ve ızgara tepsileri, güveçler, kızartma tavaları, pasta kalıpları, güveçlerin yanında süzgeçler, havanlar, kepçeler, bıçaklar da mevcuttu.

Toprak tencere, haşlama veya çektirme için kullanılan çok amaçlı demir tencere ile rekabet halindedir. Eskiden genellikle sebze ağırlıklı, ama balık veya etle de hazırlanabilen bir yemeği ekmek fırınına taşımak ve yine onun içinde pişirmek için kullanılan yassı güveç kaptan, yani *tian*'dan türemiş bir dizi tarif Provence gastronomisinin temel taşlarından bir tanesini oluşturmayı bugün de sürdürmektedir. Otomatik şiş çevirme Rönesans döneminin buluşudur. Carême, etten (osmazone adını verdiği) özsuyunu çıkarmak için poêlé [kapaklı tencere içinde az yağla fırınlayarak] ve braisé [ağır ateşte] pişirim teknikleri geliştirecektir. Ağır ateşte pişirim, etin, haşlamadan farklı olarak suda pişmiş bir özsu içinde pişmesidir; sote ise çok yüksek ateşte *braisage*'dır.

Teknoloji, 19. yüzyıldan başlayarak, pişirim tekniklerini sürekli sorgulatmıştır.

Önceleri içlerine kor yerleştirilen tuğla ocaklar, ısınma ve pişirmenin birleştirilmesi sonucunda (odunla ama giderek daha çok taş kömürle yakılan) kuzineye dönüşmüş-

5) *Çömlek* (*Aulularia*), Titus Maccius Plautus, Çevirmen: Turhan Yılmaz Öğüt, Mitos Boyut Yayınları, Tiyatro Oyun Dizisi.

lerdir. Bunları gazlı ve elektrikli kuzineler izlemiştir. 20. yüzyılda, teknolojinin etkisi sonucu sayısız pişirim yöntemi geliştirilmiştir: mikrodalga, döner ısılı, kuru buharlı, düşük ısıda uzun süreli pişirim sağlayan ısı denetimli fırınlar. Egzotizm de ağırlığını zaman zaman hissettirmiştir: wok tava, örneğin, ya da Asya tarzı buharda pişirim.

19. yüzyıl sonları ile 20. yüzyıl başlarının bir diğer belirleyici olgusu soğutmanın, soğutarak, dondurarak ve derin dondurarak saklamanın devreye girmesidir: önce uzak mesafeler arasında et taşımacılığına (Arjantin'den sığır ve Yeni Zelanda'dan kuzu) imkân veren endüstriyel tip soğutucunun, ardından ev tipi "frigidaire"in (1922'de piyasaya sürülen ilk buzdolabının markasıdır) içinde saklama. Günümüzde gıdaların uygun hijyen ve sıcaklık koşullarında muhafazası, tüm dünyaya yayılmış olan "soğuk zincir" uygulaması sayesinde gerçekleşmektedir. Ancak, titiz bir gastronomik gözle bakmak gerekirse, bazı ürünler, örneğin, trüf dondurulduğunda iyi direnç gösterirken, langustin gibi diğer bazı ürünlerin lezzet kaliteleri bozulabilmektedir. Bununla birlikte, bu yöntem bizleri mevsimlere bağımlılıktan kurtarmıştır. Sonuç olarak, ister Apert'in Birinci İmparatorluk döneminde icat ettiği cam kavanozda, ister 1814'ten itibaren İngiltere'deki beyaz metal konserve kutularda saklansın ya da isterse dondurulsun/derin dondurulsun, önemli olan, ürünün kalitesine zarar vermemektir.

Dondurulmuş hazır ürünlerin kullanılması, vakumlama, mikrodalga fırında pişirim gibi çağımızın modern teknikleri, bazı restoranlara ellerinde hazır halde yemek bulundurup onları son anda pişirme olanağı sunmaktadır.

Lièvre à la royale[6], pot-au-feu[7] ya da daube[8] gibi hazırlamanın saatler veya günler istediği yemeklere özgü durumlar istisna, bunların hepsi, yemeğin sipariş üzerine hazırlanmasını gerektiren gerçek gastronomiye yabancıdır. Dahası, yemeklerin gerçek laboratuvarlarda deneysel yöntemlerle pişirildiği yeni mutfakların varlığı da söz konusudur; Rosas'ta, kendisine ait meşhur *El Bulli* restoranda sıvı azot dahi kullanan Ferran Adrià bunun bir örneğidir.

V. – Gastronomi mekânları

Antikçağ'dan Modern Zamanlar'ın başlangıcına kadar olan dönemde gastronominin uygulama [alanı] özellikle soyluların ya da en azından zengin kimselerin, hali vakti yerinde olanların, kendi mutfağı, et ustaları ve yamak ordusu desteğinde kendi aşçıları bulunanların evleriydi. Evin haricinde, örneğin, davetli gidilen veya ağırlanılan sofralarda yemek yemek çoğu kez hüsranla biterdi. Hanlar, kabareler ve diğer konaklama yerleri, dinlenme, karın doyurma, bazen de geceleme imkânı sunarlardı. Yemek servisinde gastronomi bağlamında bir ayrım Modern Zamanlar'da gerçekleşmiştir. 3. Henri'nin minyonları[9]

6) Ağır ateşte, şarap sosunda, ağızda dağılacak yumuşaklığı buluncaya kadar uzun pişirilen yaban tavşanı.

7) Ağır ateşte çok uzun süre pişirilen sığır eti.

8) Bir çeşit sebzeli tandır kebabı. Daubière adlı, buğulama yapmaya elverişli özel bir toprak tencerede et, havuç, zeytin, şarap ve çeşitli otlarla pişirilir.

9) Fransa Kralı 3. Henri'nin kendi himayesi altında tuttuğu ve "mignons" diye hitap ettiği bazı gençlerle ilişkisi ve harcamalarındaki savurganlık nüfuzlu çevrelerde rahatsızlık yaratıyordu.

yemeklerini Rourteau'nun yeri *La Tour d'argent*'da (daha o zaman!)[10] yer, 'pâté de héron'un[11] tadına orada bakarlardı. O dönemde, pişmiş et ve kümes hayvanı satışı 'les cuisiniers oyers'nin[12] tekelindeydi. Şarküteriler daha sonra ortaya çıkmış ve lonca olarak sağlam örgütlenmişlerdi.

1616'da çay, kahve ve confit meyveli, dondurmalı, sorbeli ve diğer şekerli tatlarda hazırlanan çikolata servisinin yapıldığı Café Procope açıldıktan sonra çoğalan kafeler hariç, bunların tümü 18. yüzyılın sonuna dek pek değişmeden gelmişlerdir.

İlk restoranı[13] Boulanger, nam-ı diğer Champ-d'Oiseau (ya da d'oison) açmış ve Paris'in Poulies Sokağı'ndaki bu

10) Jean Vitaux, Paris'te yapımı 1887-1889 yılları arasında, yani 3. Henri'nin 15 yıl süren krallığından tam 300 yıl sonra tamamlanan La Tour Eiffel'e (Eyfel Kulesi) gönderme yapıyor olabilir.

11) Balıkçıl kuşu böreği.

12) Cuisinier oyers, 14. ve 15. yüzyıllarda Paris kaldırımlarında ve özellikle la Rue aux Oies ("Kazlı Sokak") adlı sokakta, kaz ve kaz ürünleri başta olmak üzere pişmiş et ve şarküteri ürünleri satarak geçinirlerdi. Şarküteriyle uğraşanların meslek statülerinin başlangıç yılı 1476, et ustalarınınki ise 1509'dur. Cuisiniers oyers, "aşçı" statüsünü 1599 yılında, IV Henri zamanında elde etmiş ve soyluların mutfaklarında çalışmaya, perhiz dönemleri hariç olmak kaydıyla büyük halk şölenlerinde, yemek ziyafetlerinde görev almaya başlamışlardır. Bu arada, "Kazlı Sokak", Parislilerin sokağın adını ısrarla yanlış telaffuz etmeleri sonucu değişerek, günümüzdeki adıyla "la rue aux Ours" ("Ayılı Sokak") haline gelmiştir. (https://www.histoires-de-paris.fr/cuisiniers/.

13) Fransızca "restaurant" kelimesi ile 12. yüzyılda "onarmak" anlamında kullanılan "restaurer" fiili aynı köktendir. Terim, 16. yüzyılın başından itibaren, "onarıcı bir gıda"ya karşılık gelmek üzere, beslenmeyle ilgili bir anlama kaymıştır. 17. yüzyıl ortalarında özellikle "konsantre et suyu ile hazırlanan onarıcı et suyu" için kullanılmış, satış yapılan yer anlamını ise 18. yüzyılın ikinci yarısında kazanmıştır.

ilk restoran 1765'te tabldot servisi başlatmıştır. Boulanger, bu yüzden kendisini mahkemeye veren ve hazır yemek satışı tekelini 1776'da kaybeden işletmecilere karşı direnmiştir. İlk haute cusine mutfağı 1782'de Beauvilliers tarafından açılmıştır. Tarihi dekoruyla birlikte korunmuş en eski restoran, geleceğin Philippe Égalité'si tarafından 1874'te Palais-Royal'de kurulan ve ileride adı *Le grand Véfour*' a dönüşecek olan *Café de Chartres*'dır.

Devrim ile birlikte bir gastronomi devrimi de gerçekleşmiştir: ülkeden göç eden ya da şayet giyotine gönderilmemişlerse zindana atılan soyluların evleri kapandığında işsiz kalan aşçılar ve mutfak çalışanları, kendilerini sokakta bulunca, büyük bir cumhuriyetçi oruç başlatmanın bile düşünüldüğü Terör döneminin hemen ardından restoranlar açmaya başlamışlardır. Terör dönemini izleyen Thermidor Devrimi[14] ile birlikte dizginsiz bir hayata geri dönüş süreci yaşanmıştır: yiyip içilmiş, eğlenilmiş, yaşamın tadı çıkarılmış ve restoranlar da modası günümüze kadar hiç geçmeyen bir atılım içine girmişlerdir.

Palais-Royal çevresinde lüks restoranlar belirmeye başlamıştır: Véry, les Frères Provençaux ya da hususi bölme uygulamasını başlatan Méot (bu buluş sayesinde işletmesi Venüs Tapınağı adıyla taltif edilecektir). Buralara saçılan paraların binlerce frangı bulduğu olmuştur; öyle ki, Louis Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*'sinde şöyle yazmıştır: "Bu moda restoranlardaki tek bir yemek

14) Robespierre ile arkadaşlarını 28 Temmuz 1894'te giyotine götüren 9 Thermidor Darbesi. Thermidor, Fransız Devrimi Takvimi'nde Temmuz-Ağustos aylarına rastlar.

fiyatına 700.000 Parisli'nin hepsine bir akşam yemeği yedirecek para Fransa'da yoktur." Restoran sayısı imparatorluğun ilk zamanlarında birkaç bine ulaşır ve Grimod de la Reynière 1802'deki *Almanach des gourmands*'da bunlar için bir yol-rehberi oluşturur, bir yıl sonra da Les Jurys Dégustateurs'ü[15] kurar.

Aristokrasi geleneğini, bütün bir 19. yüzyıl boyunca Talleyrand'a, Galler Prensi'ne, Çar 1. Aleksandr'a ve nihayet James de Rothschild'e hizmette bulunmuş olan Carême sürdürmüştür. Ardılları –Gouffé, Dugléré, Urbain Dubois– her ne kadar bu asalet veya aristokrasi geleneğini izleseler de, yaşadıkları ani değişimler, onları *Le Rocher de Cancale* veya *Café anglais* gibi, o dönemin Paris'inin büyük sofralarına doğru yönlendirmiştir.

İkinci İmparatorluğun düşüşü aşçılık mesleğinin yayılmasına ve dönüşmesine, gastronomi işletmelerinin sürekli çeşitlenmesine olanak vermiştir. Özel oteller gerçek bir çalışan tugayı bulundurmayı hâlâ sürdürürken burjuvazi büyük çoğunlukla tek bir aşçının hizmetinden yararlanmıştır. Lüks restoranlar ve büyük otellerin yanı sıra, brasserie ve bouillon gibi halk restoranları ortaya çıkmış, büyük mutfak ise sarayları mesken tutmuştur. Escoffier, bu büyük mutfağın simgesel figürü, "aşçıların kralı, kralların aşçısı" olacaktır.

Bu lüks mutfağın karşısında, Paris'te bistro ve Lyon'da bouchon mutfağı gelişir; bu işletmelerin müşterisi kozmo-

15) Grimod de la Reynière'e bedava ziyafet ve ayrıca (...) bundan gelir elde etme fırsatı da yaratan [tadım heyeti] üyeleri bazen ona ait mekânda bazen de Rocher de Cancale'daki bir gastronomi masasında toplanırlardı. [y.n.]

polittir ve buralara geliş amaçları gösterişten uzak bir şekilde iyi yemek yemektir. Lyon mutfağı, istisnalar kaideyi bozmaz, kadınların eline geçer: Guy Ana [la mère Guy], Filloux Ana, Blanc Ana ve bize daha yakın olan Brazier Ana. Brazier Ana adıyla simgeleşen quenelles de brochet[16] ve poular de demi-deuil[17] mönüsü daima ağzımızın suyunu akıtmıştır.

1914-1918 Savaşı, arkasından 1929 krizi, gastronomi tarzlarını ve mekânlarını değiştirmiştir. Bir yerden bir yere gidişi kolaylaştıran otomobil hamlesi, Michelin rehberinin yaratılmasının çıkış noktasıdır. Gastronomi ile araba arasındaki [iş]birliği ve yöresel zenginliklerin keşfi yeni bir lokantacılık modası başlatır. Bunun modelini André Pic ilk önce Saint-Péray'de, arkasından Valencia'da kurar: kendisine ait işletmede ürünün kalitesine, servis edilen yemeğin hazırlığından siparişine kadar her aşamasına özen gösteren mekân sahibi-aşçı. Tıpkı Viyana'daki Fernand Point ya da Saulieu'deki, "Bir tek mutfak vardır: iyi olan," diyen Alexandre Dumaine gibi.

Collonges au Mont d'Or'da Paul Bocuse,[18] Roanne'da Troisgros Kardeşler, Illhaeusern'de Haeberlein Kardeşler bu geleneğin günümüzde de yaşayan temsilcileridir. Bugün geleneksel modeller iç içe geçmiştir: mekân sahibi-aşçı ve yenilenmiş büyük otel mutfakları. Paris'te bu iki

16) Turnabalığı köftesi.

17) Trüf mantarlarının tavuğun derisiyle eti arasına sıkıştıralarak pişirildiği bir yemek. Adı *Politika ve Gastronomi* başlığı altında bir kez daha geçecektir.

18) 20 Ocak 2018'de hayatını kaybetmiştir.

modelin bir arada bulunduğu Michelin yıldızlı restoranlar mevcuttur.

Günümüz Paris'inin yıldızlı restoranları üç ayrı işletme modeli sergilerler: Mekân sahibinin aynı zamanda şef aşçı olduğu işletmeler, örneğin, L'Ambroisie'de Bernard Pacaud veya Guy Savoy; büyük otel şeflerinin bulunduğu işletmeler, örneğin, *Meurice*'de Yannick Alléno, *Crillon*'da Jean-François Piège veya *George V*'te Legendre; patronları aşçı olmayan işletmeler, örneğin, *Taillevent*'da Jean-Claude Vrinat veya *La Tour d'argent*'da Terrail ailesi. Alain Ducasse ise Paris, Monaco ve özellikle Provence'ta Akdeniz mutfağı ürünlerinden serbest esinlenmeyle oluşturduğu bir mutfak etrafında kurduğu birçok gastronomi işletmesinin yaratıcısıdır. Chez les Bras au *Dôme*'da olduğu gibi, kayda değer yemeklerin yenebildiği brasserie'ler ve burjuva mutfağından enfes yemeklerin yenebildiği bistro'lar yine bir aradadır. Ayrıca, yabancı ya da egzotik, her çeşit restoran mevcuttur. Çin, Vietnam, Hindu, İtalyan, Yunan ve daha tuhafları da: Paris'te Afgan restoranları bile vardır!

Çin farklı geleneklere sahiptir. *Vie et passion d'un gastronome chinois*'da, Lu Wenfu, bizlere "gastronomi" restoranlarının yanında birçok küçük seyyar satıcı bulunduğunu söyler; bunların ilginç yemekler yaptıklarını, tadım inceliklerini artırmak için restorana bu yemeklerden getirtildiğini anlatır. Çin gastronomisinin farklı çözümleri günümüzde de geçerlidir: bunu, kahramanını seyyar satıcılardan başlayıp domuz etli erişte servisi yapılan ucuz, dar lokantalarda, nadir yemeklerin yendiği ünlü restoranlarda; bizdeki Directoire'da veya Belle Époque'ta eskiden olduğu gibi, hazların harmanlandığı özel bölmeleri bulunan

restoranlarda gezdiren Qiu Xiaolong'un polisiye romanlarında da görürüz.

Evin dışında yemek yediğimiz restoranların geçirdiği bu dönüşüme koşut olarak, gastronomi, işletme sahibinin veya sahibesinin genellikle ocak başında durduğu, mönüleri belirleyip şarapları seçtiği özel mekânlarda önemini hâlâ korumaktadır. (Eskiden yangın tehlikesine karşı sofranın uzağına kurulan) mutfak ve kilerin adım adım yemek salonuna yaklaşması da bunu göstermektedir. Günümüzde, yemekler, eş dost ağırlamalarında dahi, çoğunlukla mutfakta yenmektedir.

IV. Bölüm

SOSYOLOJİ VE GASTRONOMİ

I. – Gastronomi deyimleri

1. Yemekleri adlandırma. – Yemeklere ad koyma alışkanlığının başlangıcı hatırlanmayacak kadar eskidir. Örneğin, Porcelet à la Celsinius[1], lièvre à la Passenus[2], karşımıza Apicius'un *ars Magnica*'sında da çıkarlar. Yemek bazen Vitellius ya da kereviti mavi sosla seven Heliogabalus gibi, onu icat eden imparatorun adıyla anılır. Taillevent'ın *Viandier*'sinde ve *Le Ménagier de Paris*'de[3] (1393) özel yemek adları bulunmaz, ama malzeme adları verilir ve bunların

1) Celsinius usulü körpe domuz.

2) Passenus usulü yabani tavşan.

3) *Le Ménagier de Paris*'nin (1393) evlilik hayatı, sosyal ilişkiler, ev ve mutfak idaresi konularında kendi karısını eğitmeye çalışan Parisli bir burjuva tarafından kaleme alındığı tahmin edilmektedir. Bu el yazması metnin Ortaçağ Fransız mutfağı hakkındaki en kapsamlı inceleme olması ihtimali söz konusudur.

nasıl hazırlanacağı anlatılır; adlandırmalar yalnızca betimseldir: chapons au brouet de cannelle, paons au celereau, civet d'huîtres, espimbèches de rougets.[4]

Yemeklere özel bir ad koyma uygulaması *Le Cuisinier royal et bourgeois*'da (1691) François Massaliot ile başlamış, 19. yüzyılda Carême ile gelişmiştir: yemek adları, bazen, yemeği yaratan kişiye bir atıftır: beşamel, beşamelin tarifini bizzat kaleme alan Béchameil'in, yani Nointel Markisi'nin buluşudur ya da Dugléré usulü dilbalığı veya Rossini bifteği. Adlandırma bazen de mutfağın patronuna bir göndermedir: Soubise püresi, küçük Matignon sebzeler, Duxelle mantarı ya da Mirepoix sebze küpleri.

Bir yemeğin yüksek mevki sahibi kimselere ithaf edildiği de olur, örneğin, 1. François'nın eşi Claude de France onuruna la reine-claude veya yine Escoffier tarafından şarkıcı Nelly Melba onuruna yaratılan pêche melba. Her ne kadar Marengo tavuğunun (dana değil) arkasında Marengo Savaşı olsa da, poular de Albuféra, Mareşal Suchet'nin onuruna yaratılmıştır.

Modern yemekler bazen bir gastronomun adıyla anılırlar (la sole Vincent Bourrel, piskoposluk meclisi üyesi Kir'in bourgogne Aligoté ve crème de cassis'i[5] karıştırarak yarattığı kir). Adlarını bazen de bir restorandan (les pommes Maxim's veya le canard Tour d'argent) ya da bir aşçıdan alırlar (Fernand Point usulü kerevit ya da alabalık,

4) Tarçınlı suda iğdiş horoz, celereau usulü tavus kuşu, istiridye yahnisi, barbunya "espimbèches".

5) Frenküzümü likörü. Beyaz şarapla hazırlanan bir aperitif olan Kir yapımında kullanılır.

Alexandre Dumaine usulü pâté en croûte[6] ya da ünlü Joël Robuchon patates püresi).

Birçok yemek pişirme yönteminin adı belirli bir yöreye gönderme yapar, örneğin, sos nantua, bask pilici ya da çikolata ve krem şantili kara orman pastası. Bununla birlikte ne Bavyera sos, ne Béarnaise sos ve ne de Hollandaise sos yöresel bir kökene sahiptir. Hollandaise adı olsa olsa Hollanda süt ürünlerinin kalitesine bir anıştırmadır. Görünüşe göre, mayonez, Mareşal Richelieu'nün 1756'da ele geçirdiği Balear Adaları'ndaki Port Mahon kalesinden türemiştir. Yemekler doğdukları yerlerin adlarıyla da anılırlar, örneğin, Crécy çorba (Brie'de) ve chantilly (Condé Şatosu'nun bulunduğu bölgede).

İlkbahar sebzeleriyle hazırlanan navarin printanier gibi diğer bazı yemek adları da mevsime ya da yemeğin içindeki bir malzemeye göndermedir: adında "forestière" ["orman"] geçiyorsa içinde mantar var demektir.

Son olarak, bir yemek görünüşüne göre de adlandırılabilir, örneğin, kar köpüğü kıvamında çırpılmış yumurta akının İngiliz kremasının ortasında yüzdüğü île flottante [yüzen ada] ya da parmak veya kibrit patates.

Bazı adların kökenleri ise hâlâ bilinmemektedir, örneğin, 1862'de ortaya çıkan navarin. Arkasında Navarin Savaşı (1826) yoksa bile, Navarralı bir aşçının bulunması muhtemeldir; tabii eğer bu ad, söz konusu yemeğin olmazsa olmaz malzemesi navet'ye[7] bir gönderme değilse.

6) Kaz ciğerli ve süt danası uykuluklu hamur kapama.

7) Beyaz şalgam veya turp.

Yeni mutfak, kelimeleri onların zıt anlamlarıyla kullanmaya dayanan, şef garsonun davetlilere çoğu zaman gururla açıkladığı gibi, karmaşık yapılı adlandırmaların çoğalışına tanık olmuştur (rilettes de saumon[8] veya gâteau de foie gras[9]...)

2. Gastronomi kritiği deyimleri. – Bir yemeği nitelendirmek veya onu eleştirmek için sözlükteki her kelimeyi kullanabilirsiniz: bir öğün şahane olabildiği gibi aşırı masraflı da olabilir, mükemmel veya (...) matrak da. Şarap kritiğinin yararlandığı pek çok deyim vardır: 19. yüzyılda bir şaraptan gövdeli, kalçalı veya bacaklı (övgü sayılmaz pek)[10] diye bahsedilirdi. Öte yandan, bir şarabın kokusu hakkında 'tilkiyi andırıyor' deriz veya bazen asil küften[11] söz ederiz (Sauternes likör şaraplarının, grains nobles d'Alsace ve quarts-de-chaume ve Bonnezeaux de Val de Loire şaraplarının özünü oluşturan küf: *Botrytis Cinerea*). Ya da, yine bir şarabın plein[12] veya plat[13], fer-

8) 'Rilettes', domuz etinin kendi yağında, hafif ateşte uzun süre pişirildiği yüksek kalorili bir yemekken, somon 'rilettes', aksine, çabuk pişen, kalorisi düşük hatta diyet salatasına eklenecek türden bir yemektir.

9) Kaz ciğeri pastası.

10) Dolu şarap kadehini dairesel bir hareketle hafifçe sallayarak dalgalandırılan şarabın, kadehin iç yüzeyinde oluşturduğu, gözyaşı izini andıran izlere verilen addır. Alkol oranı ne kadar yüksek ise izler o kadar belirgin çıkar.

11) Asil küfe maruz kalan üzümler su kaybettikleri için şeker oranları yükselir.

12) Dolgun, ağzı tüm bileşenleriyle dolduran şarap.

13) Yavan, aromatik açıdan yetersiz, asiditesi ve malzemesi kusurlu şarap.

mé[14] veya épanoui[15] (açık) olduğu söylenebilir. İçmek için gereğinden fazla bekletilmiş şarap için ise geçmiş, oksitlenmiş ya da kocamış[16] denir. En güzeli dekupaj[17] yoluyla bir başka şarabı iyileştiren hekim şaraptır. Şarap da puissant[18] veya fatigué[19] olabilir.

Yine şarap hakkında muz, kırmızı meyve, kiraz, kösele, vs. kokusundan ya da hayvansal[20] veya mineral şaraptan bahsedildiği de olur.

Bütün kelimeler şaraba ve gastronomiye uyarlanabilirler. Ayrıca tanrıların da söyleyecek sözleri vardır: Şarap bir nektara, tanrılara ait bir içeceğe dönüşebilir, "petit Jésus en culotte de velours"dan[21] söz edilir; ayrıca konyağın fı-

14) Birincil meyve aromaları ile oluşum aşamasındaki ikincil aromalar arasında, geçiş evresindeki şarap. Bu evrede asidite, tanen ve yapı oluşumları sürmektedir; şarap kokusal yönden blokedir.

15) Şişedeki olgunlaşma süreci tamamlanmış; dengeli, içime hazır şarap.

16) *Le chapeau sur l'oreille.*

17) Bir şarabı üzüm bağının farklı bölgelerinden toplanmış, farklı yıllara ait hasatlarla, farklı işlemlerden geçmiş, farklı karakterlerdeki şaraplarla ya da farklı sepajlarla karıştırma tekniği. Bu işlemin amacı şarabın kalitesini yükseltmektir.

18) Cömert, dolgun, alkolü ve içeriği sağlam, büyük bir kokusal yoğunluğa sahip.

19) Özelliklerini, örneğin, nakliye sonrasında geçici olarak yitirmiş, yorgun şarap. Dinlenmeye bırakmak tek çözümdür.

20) Hayvansal (av eti, misk, kösele) aroma ağırlıklı koku kümesi. Eskiden kırmızı şaraplarda tercih edilen bir özellikti, ama son yıllarda bir şarap kusuru olarak görme eğilimi artmıştır.

21) Fransızların yumuşak içimli, kadifemsi, yutarken boğazı yakmayan alkollü içecekler için yaygın biçimde kullandıkları bir övgü ifadesi. Sözlük karşılığı olarak çevirisi "kadife pantalonlu küçük İsa"dır.

çılarda buharlaşan kısmı meleklerin payıdır, ouillage[22] yoluyla telafi edilen, küf için bir alt tabaka oluşturan, konyak mahzenlerinin [duvarlarının rengini] karartan pay.

3. **Sofra deyimleri.** – Sofra deyimleri günlük konuşma dilini ele geçirmiştir. Örneğin, tuzlanıp tütsülenmiş ringa balığına 16. yüzyıldan bu yana, bazen hafif alaylı bir şekilde, "jandarma" deriz; günümüzde de sözleşmeli kadın polis memuru için "patlıcan"[23] benzetmesi yaparız. Claude Lévi-Strauss'un çok önemsediği çiğ ve pişmiş[24] deyimleri, gastronomide sözünü sakınmamak ya da dumanlanmış veya kafayı tütsülemiş olmak gibi çok farklı anlamlara bürünmüşlerdir. Bir işi peynire çevirebilir[25] ya da birinin beynini yakabiliriz, telefondaki kızartma cızırtısından rahatsız olabilir, bir kimseyi kendi yağında kavrulmaya terk edebiliriz ya da sardalya istifi dizilebiliriz. En simgesel olanı ise, perukların, kızartılmadan önce unlanan mezgit misali pudralandıkları dönemde kuaförlerin genellikle mezgit

22) Buharlaşma sonucu eksilen şarabı telafi etmek için fıçıya bir delikten yapılan takviye. Haftada iki veya üç kez yapılır; amaç, havayla temas (oksitlenme) sonucu bakteri oluşumunun önüne geçmektir.

23) Bu yakıştırmanın ilham kaynağı kadın trafik memurlarının giydikleri üniformanın patlıcan moru rengidir. Mavi tondaki büro tipi üniforma giyen kadın polisler için de "pervenches" (cezayirmenekşesi) kullanılır.

24) *Le Cru et le Cuit*, Fransız antropolog Claude Lévi-Strauss'un (1908-2009) dört kitaptan oluşan *Mythologiques* serisinin birinci cildi.

25) Fransızca'da, sütün peynire dönüşme sürecinden ilhamla türetilmiş "en faire tout un fromage" deyimi vardır. Basit bir ayrıntının, önemsiz bir sorunun abartılması, karmaşıklaştırılıp zorlaştırılması anlamında kullanılır.

diye çağrılmış olmalarıdır. Ama 'pezevenk' anlamındaki 'maquereau'nun (Galya dilinde eski bir kelimeden türeme) uskumruyla hiç ilgisi yoktur; bu kelime madrabaz bir simsarın adından gelmektedir (Aşağı Alman lehçesinde *makeleare*).

Muhatabımız tam bir domuz kafalı dahi olsa, ona kuş adlarıyla, samimiyet sıfatlarıyla hitap ederiz ve "kof ceviz" deriz ya da "ma pomme[26]".

Cinsellik deyimleri gibi mutfak deyimleri de evrenseldir, karşıt anlamda ve resimden (zeytin yeşili) polise (tavuk, keklik)[27] ve cinselliğe kadar hemen her koşulda kullanılabilirler (incir, hem Latince'de hem de modern İtalyanca'da dişiliğin simgesel adıdır).

II. – Din ve gastronomi

Din ve beslenme arasındaki ilişkiler evrenseldir. Hinduizmin hayvansal etleri kapsayan ve Cainizmin tüm canlı varlıkları kapsayan tam perhizinden tek tanrılı dinlerin besin yasaklarına, Museviliğin 'kaşrut'una[28] ya da İslam

26) Elma anlamına gelen "pomme", bu meyvenin yuvarlak formundan dolayı, Fransızca'da, 19. yüzyılın başlarında insan başı için kullanılmıştır. Ancak, zamanla bir bütün olarak insanın kendisi için de kullanılır olmuştur. Deyim, Maurice Chevalier'nin 1920'li yıllarda seslendirdiği "Ma Pomme" adlı şarkının etkisiyle çabuk yaygınlaşmıştır.

27) Poulet (piliç) ve perdreau (keklik) kelimelerinin günlük konuşma dilinde polis anlamı da vardır.

28) İbranice kökenli Kaşrut (Kashrout ya da Cachrout) Museviliğin dini kurallara uygun beslenme sistemidir.

dinindeki domuz ve şarap (veya sarhoşluk) yasağına kadar birçok besin yasağı bulunmaktadır.

Hıristiyanlık besinlerle yakın ilişkidedir: sıvı yağ, şarap ve ekmek ayinsel besinlerdir; Stilit Simeon gibi eski keşişlerin perhizleri giderek Cuma perhizlerine, resmi tatillere ve büyük perhiz günlerine dönüşmüş ve yılda 160 güne kadar çıkmıştır. Bu dogmatik zorlamalar gerçek gastronomilerin, örneğin, bütün Akdeniz havzasına ve Yunanistan'a da yayılan Osmanlı mutfağının ya da Aşkenaz Yahudi kültürünün sembolik yemeği olan doldurulmuş sazan balığının doğuşunu engellememiştir.

Hıristiyanlık ile gastronomi arasındaki ilişkiler karmaşık ve çelişkilidir. Oburluğun (ya da daha ziyade pisboğazlığın) mahkûm edilmesi ile perhiz arasında bağ kuran kısıtlayıcı bir yaklaşımın karşısında tamamen hoşgörülü bir tavır da söz konusudur: damak günahları ten günahlarının yanında daima önemsiz sayılmıştır. Büyük perhiz yasakları, kendi kapsamını sürekli daraltma eğilimi göstermiştir; balık (morina ve özellikle de ringa) elbette serbestti, ama balıkla beslenen bütün hayvanlara da izin vardı: su kuşu, su tavuğu, kara ördek, çamurcun, hatta balina.

Avignon papalarından biri (22. Jean) beyazdan başka renk giyinmez, yalnızca beyaz yer, sadece beyaz içerdi. İspanya'ya, Kilise'ye sunduğu önemli hizmetlerden dolayı Rönesans papaları tarafından büyük perhizden muafiyet[29] tanınmıştı. Fénelon, talebesi Bourgogne Dükü'nü az

29) Kilise, İspanya ve Venedik gemilerinden oluşan Haçlı donanmasının Osmanlı donanmasını yendiği 1571 İnebahtı Deniz Savaşı'nın ardından İspanya'ya bazı perhizlerden muafiyet hakkı vermişti.

beslenmesi gereken bir günde yağlı bir et parçası yerken yakaladığında, sağlığı hakkında kendisine anlattığı mazeretleri dinledikten sonra ona şöyle demişti: "Dana yiyiniz ve dürüst olunuz." Azizlerin yaşantılarına dair söylenler, İsa'nın kalabalık davetli topluluğuna şarap yetmeyince suyu şaraba çevirdiği Kana Düğünü mucizesinden sonra da devam etmiştir: Saint-Jacques-de-Compostelle[30] efsanesindeki kızarmış piliçlerin diriliş mucizesi buna örnektir. Yüksek rütbeli papazların, örneğin, manastır ziyafetlerini kaleme alan Aziz Fortunat ile Bordeauxlu ozan Sidoine, Apollinaire'in de aralarında bulunduğu, iyi şaraba ve iyi yemeğe övgüler yazmış piskoposların birer büyük gastronoma dönüştükleri süreçler Roma İmparatorluğu'nun sonuyla başlamıştır.

Ortaçağ'da gastronomiyi keşişler geliştirmişlerdir. Clos de Vougeot üzüm bağları Citeaux rahipleri tarafından kurulmuştur; ayrıca, Sistersiyen keşişleri, birçok yapay gölet oluşturarak tatlı su balığı yetiştiriciliğini ve peynirciliği geliştirmişlerdir. Kralların çöreği Besançonlu rahiplerin buluşudur. Provence'ta gelenek olduğu üzere önceleri confit meyveli yapılırdı, içi daha sonra Catherine de Médicis'nin bir yakınının adına atfen frangipane[31] ile doldurulmuştur. Roma'nın Saturnalia[32] baklası kral şenliklerinin baklasına dönüşmüştür.

30) İngilizce'si St. James, Türkçesi Aziz Yakup.

31) Badem ezmesi.

32) Roma'da ekinlerin tanrısı Satürn adına her yılın kış dönümlerinde kutlanan bayram.

Büyük perhizi kaldıran, katı kuralcı görüntüsüne rağmen, Reform olmuştur; Reform, sofrayı da ihmal etmemiştir. Martin Luther'in en anlaşılır kitaplarından bir tanesi *Les propos de table*'dır[33]. Orada, taşkınlıklarından dolayı sarhoşluğu kınasa bile, ne şarabı ne de birayı reddeder ve şöyle der: "Karısı veya hizmetçisi yemekten anlamayan talihsize yazık: bu mutsuz ev ortamı pek çok kötülüğün kaynağı olacaktır." Bazı yemeklerse kimlikçi bir dışavuruma dönüşmüşlerdir, örneğin, Katolik perhizini bozmak için et saklama kabının dibindeki son et suyu ile yumurtanın çırpılarak pişirildiği, suçüstü yapılması halinde kürek cezası tehlikesi içeren *œufs à la huguenote*, nam-ı diğer Protestan yumurtası. Protestanlar katı kuralcı görünmelerine rağmen, tıpkı Alsacelı bağcılar ve Chartrons'daki Bordeauxlu tüccarlar gibi, gerçek bir ürün sevgisi geliştirmiş ve kendi yörelerinin dünya çapında tanınmasına katkıda bulunmuşlardır.

Klasik döneme mensup yüksek rütbeli papazların yemek sofraları sadelikten çok uzaktır. Kilise'nin oburluğa gösterdiği hoşgörü 19. yüzyıla kadar sürecek, hovardalık ise daima kovuşturma konusu olacaktır. Örneğin, Alphonse Daudet'nin *Değirmenimden Mektuplar*'ındaki[34] "İlahisiz Üç Ayin"de betimlediği Noel yemeği her gastronomun ağzının suyunu akıtır; "R. P. Gaucher'nin İksiri"nde sarhoşluğun erdemleri yüceltilir, ama "Cucug-

33) *Sofra Konuşmaları.*

34) *Değirmenimden Mektuplar*, Alphonse Daudet, Çevirmen: Sabri Esat Siyavuşgil, İş Bankası Kültür Yayınları, Hasan Ali Yücel Klasikler Dizisi.

nan Papazı"ndaki hovardalık, bunu yapan değirmencinin günah çıkararak geçirmek zorunda kalacağı koskoca bir gününe mal olur.

Boğaz düşkünlüğü çağdaş Hıristiyan kiliselerinin artık ne öğütleri ne de yasakları arasındadır; ancak Yahudilikte ve Müslümanlıkta dinin etkisi önemini hâlâ korumaktadır; İslam dininde oruç, Ramazan'da güneşin doğuşundan batışına kadar sürmekte, gerçek bir ziyafet olan iftar sofrasında orucun açılmasıyla sona ermektedir.

III. – Tıp ve gastronomi

İşte, iki antinomik [çatışkılı] kelime: "tıp" ve "gastronomi". Tıp, sofranın ve dolayısıyla gastronominin aşırılıklarını tavizsiz bir şekilde mahkûm ederek nöbeti dinden devralmakta ve gastronominin geleneksel kurallarına karşı rejimi tahta çıkarmaktadır. Rejim, skolastik dönem de dahil, eskiden beri vardı. Rejimler, dönemin kan, safra, lenf ve sinirle ilgili dört karakteriyel[35] türüne göre olurdu. Viyana Katedrali'nde yer alan Mátyás Corvinus kürsüsündeki yontularda bunların arketipleri bir arada bulunmaktadır. Tarih boyunca az ya da çok fantezist sayısız rejim belirlenmiştir, örneğin, Dr. Fagon'un 14. Louis'ye ya da Dr. Chirac'ın 15. Louis'ye salık verdiği rejimler. Daha yakın geçmişte diyabetik etkiyi veya kolesterol etkisini sınırlamak için zamanla değiştirilen birçok rejim önerilmiştir. Örneğin, besinlerde glisemik yük ve glisemik indeksi dü-

35) Davranış bozukluğu gösteren.

şük şeker kavramları diyabet rejiminin klasik kavramlarını yeni baştan sorgulatmış, ekmeğe ve mercimek gibi kuru sebzelere eski saygınlıklarını geri kazandırmış ve bu besinler glisemik indeksi yüksek şekere tercih edilir hale gelmiştir. Omega 3'ün keşfiyle birlikte gizemli diyet reçetelerinde yağlı balık kavramının altı çizilmiş, dolayısıyla somona da saygınlığı iade edilmiştir. Kolesterol üzerinde nötr etkili gıdaların keşfedilmesi –örneğin, yağlı olanı da dahil olmak üzere, balık, zeytinyağı, (kolesterol yönünden zengin yumurta hariç) kaz ciğeri de dahil kümes hayvanları, hatta az miktarda kırmızı şarap– klasik hipolipidemik rejimleri tartışmalı hale getirmiştir. Doktor Louis Labbé'nin 1938'de Bilimler Akademisi'nde belirttiği gibi: "Diyetisyenler bir gün ak dediklerine bir başka gün kara diyerek bizleri delirtmektedirler." Bu durum medyanın ve özellikle de bir besini ilkin sanık sandalyesine oturtup arkasından ona eski saygınlığını iade eden kadın gazetelerinin etkisi sonucu günümüzde de pek değişmemiştir.

Bu savlar tamamen bilimsel ölçütler olmamakla birlikte glisemik indeksi düşük şekerlere, meyve ve sebzelere, lifli gıdalara saygınlıklarını geri kazandırmaya yönelik bir eğilim mevcuttur. Örneğin, zeytinyağı, balık ve sebze yönünden zengin Girit rejimi ve omega 3 yağları yönünden zengin Eskimo rejimi göklere çıkarılmaktadır. Bu tutum, kardiyovasküler hastalıklar yüzünden ölüm oranının Sud-Ouest'te Kuzey Amerika modeline göre düşük oluşunu kümes hayvanları, kümes hayvanlarının yağları ve şarap ile açıklayan "*French paradox*"a kadar [gidebilmektedir].

Modern evrim gastronomiye eski itibarını iade etmek eğilimindedir. Tüm hormonların (kortizol ve aldosteron,

cinsiyet hormonları) özü kolesterole dayandığı için, genetikçiler, refah toplumlarımızda görülen hiperkolesterolemi felaketinin açlık dönemlerinde kesinlikle bir avantaj olduğunu belirtmektedirler. Benzer şekilde, diyabetin de rejimimizden çok fizik aktivitelerimizin azalmasından ve sürekli oturmaktan kaynaklandığı söylenmektedir. Ve her ne kadar fazla pürin (sakatat, çürümüş av eti) veya bilhassa beyaz şarap alımı onu beslese de, gutun[36], insanı güldürebilen bu yegâne hastalığın kalıtım yoluyla geçtiği bilinmektedir. Yemeğin sofraya oturarak yendiği geleneksel gastronomiye, yeni mutfağın etkisiyle nispeten hafifleyen geleneksel yemeklere ve yüksek mutfağa saygınlıkları nihayet geri kazandırılmış; aşırı yağ ve rafine şeker kullanımıyla sağlığa pek de yarar sağlamayan ayaküstü lokantacılık mahkûm edilebilmiştir. Benzer şekilde, hazırlamanın da, sofraya oturup yemenin de ne yazık ki daha çok zaman ve özen gerektirdiği, gerçek bir motivasyon isteyen geleneksel yemeklerle kıyaslandığında endüstriyel besinler, tuz, yağ ve şeker bakımından daha zengindirler. Öte yandan, tıp, gastronomiyle ittifak tazelemektedir. L'Ambroisie'nin üç yıldızlı şefi Bernard Pacaud'nun kalp cerrahı Jean-Noël Fabiani ile beraber yazdığı *La cuisine de vos artères* (1994) bunun kanıtıdır. İyi ürünleri iyi yemek hazırlama ve iyi pişirme teknikleriyle birleştirmeye; otları ve baharatları tuz ya da fazla zengin sos kullanımında ifrata kaçmayı önleyecek şekilde kullanmaya doğru bir gidiş söz konusudur. Çeşitlilik beslenmenin en iyi şeklidir ve gastronomi ile

36) Halk ağzında padişah hastalığı da denir.

hekimliğin sırlarının buluştuğu yerdir ve Hippokrates de bu görüştedir: "Yiyip içtiklerinle kendi kendinin hekimi olacaksın."

IV. – Politika ve gastronomi

Yemek bir temsil eylemidir. Soyluların ve kralların saraylarında yemek yemek eskiden bir merasimdi. Bilhassa büyük diplomatik olaylara, büyükelçiliklere veya düğünlere ekmek servisiyle, içkilerin dağıtımıyla, yemek servisiyle bizzat ilgilenen soylularla çevrili bir kraliyet ihtişamı damgasını vururdu.

Büyük kentler, özellikle de krallık başkentleri güç merkezlerine ve gastronominin önemli mekânlarına dönüşmüştür. (Brillat-Savarin'e göre) iyi yemeğin merkezi Lyon ise, Grimod de la Reynière'e göre dünyanın en iyi yemek yapılan yeri tartışmasız bir biçimde Paris'tir. Yemek sofrası bir yönetme ve etkileme aracı haline gelmiştir ve bu da her şeyi, 14. Louis'nin iştahının (!) dahi etki kurmayı amaçladığı bir sarayın karmaşık yemek tefrişatını, masada davetlilerin oturacakları yerlerin tek tek belirlenmesindeki, yemeklerin Fransız usulü büyük bir servisle masanın ortasına yerleştirilmesindeki incelikleri açıklamaktadır. Soyluların şölenlerinde servis edilen lüks yemeklerin görünüş ve süslemeleri de yine bununla ilişkilidir. 1454'te Bourgogne dükleri tarafından Lille'de verilen, Philippe le Bon'un servisi bizzat üstlendiği Kuğu ve Sülün Yemini şöleni bu güç gösterisinin bir örneğidir. Şatafatlı şölen sırasında yeniden tüylendirilmiş, gagaları ve ayakları yaldızlanmış tavus kuşu ve kuğu servisi yapılmış, hamur işi

devasa kapakların altından canlı kuşlar, hatta cariyeler fırlamıştır. Bu dekoratif mutfak geleneği, mutfağı güzel sanatlar kapsamında mimari bir tür olarak sınıflandıran Carême'e kadar gelmiştir. Carême'in komedyen Talma onuruna yarattığı Roma savaş başlığı, denizci kupası ve Roma usulü mersinbalığı gibi kompozisyonları yüksek maliyetli ve sunumun lezzete üstün tutulduğu gastronomi modelleri olarak kalmışlardır.

Devrim ile birlikte bunların hepsi kaybolmuştur: Her ne kadar kardeşlik şölenlerinin ardından Sparta[37] yaşam tarzına dönülmesi telkin edilmiş ve Tuileries'ye sebze bahçesi muamelesi yapılmışsa da, Robespierre dışındaki Halk Kurtuluş Komitesi üyeleri bolca beslenmişlerdir. Komite Başkanı Cambacérès'e bakılırsa, kendilerini parlamentonun ağır çalışma temposuna vakfetmiş insanlara iyi restoranlar gereklidir, aksi takdirde bu insanlar iş yükünün altında mahvolacaklardır. Talleyrand gastronomi sofrasında politika yapmış; bu sofranın organizatörü Carême, ünlü bir aşçı –kimilerine göre bir casus– sıfatıyla, Galler Prensi'nin, Rus Çarı'nın hizmetine girmiştir... Carême'in kendine özgü sofra sanatı ile Diable Boiteux'nün[38] diplomasi politikasına göz kamaştırıcı bir katkı sağlayacağı 1 Ekim 1814-9 Haziran 1815 Viyana Kongresi mönülerinden hiçbiri ne yazık ki elimizde yoktur.

37) Katı disiplin altında, sade, tüketimin en aza indirgendiği minimalist yaşama tarzı.

38) Alain-René LESAGE'ın (1668-1747) ilk kez 1707'de yayımlanan romanı *Topal Şeytan*'a gönderme. Kitap Fransız toplumuna yönelik özgün bir yergidir.

Temmuz Monarşisi sırasında (100 kuruş ya da 5 frank karşılığında) yedikleri güzel yemekler eşliğinde "Cumhuriyet" kelimesini telaffuz eden politik muhalifleri bir araya getiren ziyafet kampanyaları, Paris'teki son şölenin Guizot tarafından yasaklanması sonucu bir yaylım ateşiyle biter ve akabinde 1848 Temmuz Devrimi olur. 3. Napoléon'un birinci imparatorluğu döneminde Carême ne ise, ikinci imparatorluk döneminde Jules Gouffé de odur: Gouffé, dekoratif mutfağa kusursuz bir uyum sağlar ve bu dönem Urbain Dubois ile birlikte 1914'e kadar sürer.

Gastronominin politikadaki altın çağı 3. Cumhuriyet'tir. Bu, Escoffier'ye "mutfak sanatı diplomasinin belki de en elverişli formlarından biridir" dedirtecek dönemdir. Bu dönemde, Léon Daudet, kendi çağdaşlarını gastronomi terimleriyle karikatürize eder: Jaurès'in belagati "gravyer kıvamındadır", öyle ki, "delik başına bir metafor düşer", Waldeck-Rousseau "çökkün bir kalkan balığı maskesi"ni andırmaktadır, Clemenceau ise "belagat kaşığının, ortasında dimdik duracağı bir lahana çorbası" gibidir.

1900'ün 22 Eylül gününde, 22.000 kişinin bir araya toplandığı Belediye Başkanları Şöleni'nde, ulusal birliğin on yemekten oluşan mönüyle donatılmış bir sofrada yüceltilmesiyle Apotheosis[39]gerçekleşir. Çok sonraları, Édouard Herriot, "Politika 'andouillette'e[40] benzer," diyecektir, "biraz, ama fazla değil, bok kokması gerekir."

Günümüzdeyse, iş yemeklerine koşut olarak, birçok kahvaltı politikacılar tarafından hareketlendirilmektedir.

39) Zirvesi.

40) Domuz bağırsağından hazırlanan pişmiş şarküteri ürünü.

Gastronom politikacılar her zaman buralarda varlık göstermektedirler, örneğin, Başbakan Raymond Barre, trüf mantarlarının tavuğun derisiyle eti arasına sıkıştırıldığı poular de demi-deuil[41] hakkında bana bir gün şöyle demişti: "Şunu biliniz ki, piliç yarı yaslı değil, yasa boğulmuş olarak servis edilmelidir!..."

41) Metinde söz edilen trüflü tavuk yemeğinin adında geçen *demi-deuil* deyimi, aynı zamanda çok ağır olmayan bir yas dönemindeki kadınların giydikleri beyaz puanlı siyah kumaş elbise ve kanatları siyah beyaz beneklerle süslü orman melikesi kelebeği için de kullanılır.

V. Bölüm

BİLİM OLARAK GASTRONOMİ

I. – Gastronomi kitapları

Gastronomi incelemeleri yemekler kadar eskidir. Gerçi Arkhestratos'un İÖ 4. yüzyılda [yapmış olduğu incelemeden] geriye hiçbir şey kalmamıştır, ama (İmparator Tiberius döneminden) Apicius'unki elimizdedir. Sonrasında, Taillevent'ın *Viandier*'si veya *Ménagier de Paris* ile birlikte Ortaçağ'da ilk incelemelerin ortaya çıkışını görmek için 14. yüzyılı beklemek gerekecektir. Bunlar, modern anlamda gerçek yemek kitaplarından ziyade, birer malzeme kataloğudurlar; mutfak profesyonellerine yönelik olduklarından, pişirim ve hazırlama usullerinin biliniyor olduğu varsayımıyla yazılmışlardır.

15. yüzyıldan itibaren, matbaa, çeşitli ve değişken bir gastronomi literatürünün önünü açmıştır; bunlar bazen prens saraylarındaki yemek servisleri, bazen de soylu veya burjuva evlerindeki mutfaklar üzerinedir (1746'da Menon'nun yazdığı *Cuisinière bourgeoise*, 1691'de Fran-

çois Massaliot'nun yazdığı *Le Cuisinier royal et bourgeois*, 1630'da *Le Cuisinier gascon*, La Varenne ve *Le Cuisinier françois*). Takma adlarıyla tanıdığımız kimi ünlü yazarlar da mutfak kitapları yayımlamışlardır (daha çok Nostradamus adıyla tanıdığımız Michel de Nostredame'a ait *Traité des confitures*[1]). 18. yüzyıl kır yaşamı üzerine bir ansiklopedi niteliğindeki *La Maison rustique*, sebze, et ve av ürünleri yetiştiriciliğine ilişkin bilgilerin yanı sıra 50 sayfadan fazla yemek tarifi içermektedir.

Jules Gouffier, Carême, Urbain Dubois'nın 19. yüzyılda yayımlanan incelemeleri, soyluların (Carême'in hizmet ettiği Talleyrand'ın, Galler Prensi'nin ve Rus Çarı 1. Aleksandr'ın) mutfaklarını veya saray mutfaklarını ustalıkla betimlemişlerdir (Escoffier).

19. yüzyıl gastronomi edebiyatında Alexandre Dumas'nın *Büyük Mutfak Sözlüğü*'ne[2] (1873) ayrı bir yer ayırmak gerekir. Adı bu olmakla birlikte, gerçek bir gastronomi rehberinden öte, bir yaratıcılık ve duygu durumu kitabıdır.

20. yüzyıl (ve 21. yüzyılın başları), gastronomi alanında her çeşit kitabın çoğalıp yaygınlaştığı dönem olur. Her şey hakkında yazılır:

– Şefler kendi tariflerini yazarlar; bunlar, Carmen Posadas'ın romanının adıyla söylememiz gerekirse, içerdikleri "Küçük Sırlar"[3] (tariflerde açıklanmayan püf

1) *Reçel Rehberi.*

2) *Grand dictionnaire de cuisine.*

3) *Küçük Sırlar*, Carmen Posadas, Çevirmen: Ayşe Seymen, Everest Yayınları, 2000.

noktaları) ama asıl verdikleri tarifleri burjuva mutfaklarında uygulamanın güçlüğü, hatta çoğu kez olanaksızlığı yüzünden eleştirilirler, çünkü bu tarifleri gerçekleştirebilmek için iyi ürün, uygun pişirim olanakları, hazırlık için zaman gerekir.

- Gastronomlar kendi heyecanlarını ve anılarını yazarlar; Fransız mutfağını gerçek bir konservatuar olarak betimleyen Curnonsky bunun örneğidir.
- Her ürün için ayrı ayrı monografiler yazılır, içkiler ve pastane ürünleri dünyası da göz ardı edilmez.
- Yöresel veya egzotik, her mutfak incelenir.
- Çiğ yemek mutfağından, wok pişirimlerden, aşk mutfağından veya egzotik mutfaktan böcek mutfağına varıncaya kadar her yaklaşım tarzı incelenir.

İşin içine akademicilik de girer. Gastronomi de kendi *Larousse gastronomique*'ine[4] kavuşur; ilk basım 1938'de gerçekleşir ve yöresel mutfakların korunmasına yönelik bir baskı, Kültür Bakanlığı bünyesindeki Yüksek Lezzet Komitesi'nce desteklenir. Gastronomlar Akademisi kendi *Dictionnaire*'ini yayımlar. Bütün şaraplar, peynirler, sebzeler, bunların üretimleri, faydaları ve muhtemel zararları üzerine sayısız kitap basılır. Ve, önce Raymond Olivier'nin sonra da Joël Robuchon'un ünlü programlarıyla, nöbeti televizyon devralır, günümüzde uzman televizyon kanalları dahi mevcuttur.

4) *Larousse Gastronomique*'in Türkçe baskısı 2005 yılında Oğlak Yayıncılık tarafından gerçekleştirilmiştir (Çevirmenler: Birsel Uzma başkanlığında, Heval Bucak, Erol Üyepazarcı ve Eray Canberk).

II. – Gastronomi rehberleri

Gastronomi rehberine duyulan ihtiyaç, restorasyon hizmetlerinin evlerin dışına taşınması ve otomobil sayesinde seyahat etmenin kolaylaşması ile birlikte ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla, yemek yenebilecek ilk mekânlara ve mevsimine uygun yemek gereken ürünlere dair ilk rehberlerin Devrim'den sonra ortaya çıkması bir rastlantı değildir. 1802'de Grimod de la Reynière tarafından ve *Almanach des gourmands*'da kaleme alınan ilk rehber, bize ürünlerin, restoranların listesini eğlenceli hikâyeler eşliğinde sunar. Paris'te restoranların açılması gerçekten de Directoire dönemine rastlamıştı; çünkü aristokrat evlerinin mutfak şefleri o dönemde işsiz kalmışlardı ve Terör rejimi sonrasında hızla uyanan yaşama, yiyip içme iştahı, Jean Tulard'ın *Les Thermidoriens*'de (2005) anlattığı gibi, hatırı sayılır boyutlardaydı.

İlk büyük popüler rehber Michelin Rehberi'dir; 1900'de kurulmuş, hemen ardından kurumsallaşmış ve daha ilk sayılarından itibaren yemek sofrasını araba yolculuğuyla ve bu bağlam içine girecek her şeyle bütünleştirmiştir: konaklamayla, yemekle, servis istasyonlarıyla, vs. Zamanla, restoranlar ve oteller arasında konfor, servis ve yemek kalitesi yönünden adım adım ve gerçek bir sınıflandırmaya doğru yönelmiştir. Her yıl, yayımlanması medyatik bir olaya dönüşen bir sınıflandırmanın sonucuna göre, 1'den 3'e kadar yıldız, nam-ı diğer "makaron" ödülleri dağılmaktadır[5].

5) Michelin Rehberi'nin altı yapraklı çiçek şeklinde stilize edilmiş "makaron" ödüllerinden 3 yıldız "seçkin mutfak" anlamındadır, 2

1 veya üzeri yıldız kazanmanın tek ölçütü gastronomi değildir, aynı zamanda ortam, konfor ve servisin kalitesi de etkendir. Yemek hizmeti sunan kaynaklar, anonim müfettişler tarafından, çok sayıda müşterinin ve gastronomi derneğinin katkılarıyla incelenirler.

Yıldız kazanmak bir şefin kariyerinde genellikle bir eşik oluştursa da, yıldızlarından bir tanesini kaybetmek işletme açısından bir felakettir. Gerçi yayımlanan başka birçok rehber vardır ama yeryüzünün tamamını ya da neredeyse tamamını betimleyecek boyuta ulaşmış, yüz yaşını çoktan devirmiş *Guide Michelin* kadar güçlü bir kurumsal yapılanmaya hiçbiri sahip değildir.

1970'li yıllarda *Gault et Millau* rehberi yeni mutfağı desteklemiştir. Yöresel rehberler, bistro rehberleri (Paris için 'le guide *Lebey*'), yörelere ve şarap üreticilerine göre hazırlanan şarap rehberleri [çoğalmıştır]. Bunların içinde en ünlüsü çok medyatik olan *Guide Parker*'dır ve şarap üreticilerinin korkulu rüyasıdır.

III. – Gastronomi dernekleri

Gastronomi birliğinin babası Grimod de la Reynière'dir. Bu epiküryen çiftçi general, bizzat kendisi tarafından hazırlanan yemek sofralarında 17 seçkin davetliyi bir araya getirmeye 1807'den itibaren başlamıştır. Gastronomi derneklerinin sayısı o tarihten bugüne 20. ve 21. yüzyıllar

yıldız "müstesna" demektir, 1 yıldız ise "çok iyi". Yıldızların geçerlilik süresi 1 yıldır.

boyunca sürekli artmıştır. Bu dernekler, belirli bir yemek (le lièvre à la royale, l'andouillette de Vire...) veya bir şarap (Bourgogne şarapları tatma kupası meclisi, Saint-Émilion jürisi, Armagnac silahşörleri...), bir mekân, bir meslek (Villette mezbahası kasaplarını ve doktorları yan yana getiren "bidoche[6]"), bazen de belirli bir gastronomik boyut (sakatatlar veya yabani mantarlar) veya tarz (bistrolar) etrafında oluşurlar. Sayılamayacak kadar çokturlar ve genellikle bir yemeği, bir ürünü veya bir yöreyi korumayı kendilerine amaç edinirler: Confrérie gastronomique des compagnons du pied d'or de Sainte-Menehould[7], la Grande Confrérie du cassoulet de Castelnaudary[8] veya Croqueurs de chocolat[9]... Gastronomi topluluklarından ikisi, kalite arayışında ve tanınmışlık yönünden tartışılmaz bir biçimde diğerlerinden öndedir: le Club des Cent[10] ve l'Académie des gastronomes[11]. Gazeteci Louis Forest'in 1912 yılında Evreux'deki *Hôtel de la Biche*'te kurduğu le Club des Cent, Fransız gastronomisini korumayı ve geliştirmeyi amaç edinmiştir. Kulüp, 100 asil üyeden, stajyerlerden, onursal üyelerden ve yabancı sıfatı taşıyan üyelerden oluşmaktadır: belge sahibi olabilmek için, iki üyenin kefilliğiyle kabul komitesi önünde sınava girmek, soruları incelikli ve konuya hâkim bir şekilde cevaplandırmak ve,

6) Paris'te ünlü bir kasap ve et lokantası.
7) Sainte-Menehould Altın Ayak Gastronomi Kardeşliği.
8) Castelnaudary Etli Kuru Fasulye Büyük Kardeşliği.
9) Çikolata Kıtırdatanlar Kulübü.
10) Yüzler Kulübü.
11) Gastronomlar Akademisi.

ayrıca, bir gizli oylamada izleme komitesinin onayını almak mecburidir. Üyeler çok farklı meslek gruplarından geliyor olabilirler; ancak, kendi mesleklerinde başarıya ulaşmış, çevrelerinde kabul görmüş olmaları gerekir; ayrıca kulüp üyelerinden herhangi birinin itirazına uğramamış olmaları şarttır. Her ayın iki perşembesi belirli bir restoranda –(*La rue* kapandığından beri) *Maxim's*'de– ve diğer günler başka restoranlarda olmak üzere haftada bir kez öğle yemeği organizasyonu yapılır. Bu organizasyonda "brigadier[12]" olan üye, yemek yenilecek restoranın şefiyle birlikte arkadaşları için bir öğün hazırlar. Yemek, "brigadier"nin belgelere dayandırarak yapacağı bir sunuma ve öğünün tasarım ve uygulamasına ilişkin net, gastronomik, yer yer katı, ama çoğunlukla edebi bir eleştiriye de vesile olur.

L'Académie des gastronomes, "Gastronomlar Prensi" Curnonsky tarafından 1928'de kurulmuş ve ilk toplantısını 1930'da yapmıştır. Sofra sanatlarını, iyi yemenin ve iyi içmenin kurallarını teşvik etmenin yanı sıra, Fransız mutfağının geleneklerini korumayı da amaçlar. Çalışma düzeni Le Club des Cent ile neredeyse aynıdır (her ay, organizasyonun sonunda başkanın yapacağı yorumlarla değerlendirilecek bir öğle, bir de akşam yemeği düzenlenir). Akademi, periyodik kitaplar da yayımlamaktadır (örneğin, *Les cent menus du président, Dictionnaire des sauces* ve *Dictionnaire de l'Académie des gastronomes*). Le Club des Cent'ın da, gastronomi bilgilerinin yanı sıra, üyelerin özgün makalelerine yer verilen kapalı devre bir yayını vardır: *Les nouvelles heures du Club des Cent.*

12) Onbaşı.

Her iki akademi de kadınların yılda yalnızca bir kez davet edildikleri iki gala yemeği organize eder; ayrıca, Fransa'daki veya ülke dışındaki belli bir yöreyi ve mutfağı ürünleriyle birlikte keşif ve teşvik için geziler yapar. Bu dernekler hiçbir restorandan reklam ve promosyon kabul etmezler. Kendi içlerinde ne düşündükleri sırdır. Le Club des Cent, sıradışı olduklarına kanaat getirdiği şeflere diploma verir.

Bu akademiler Avrupa'ya da yayılmış durumdadırlar: Le Club des Cent, le Club des 33 adıyla Belçika'da ve Académie des gastronomes da Académie Internationale des gastronomes[13] bünyesindeki çeşitli ulusal akademilerde mevcuttur.

Akademilerin belirli kuralları vardır:

- Dakiklik zorunludur (gecikenler beklenmez).
- Yemek servis yapıldığı an başlar, çünkü bir yemeği soğuk yemek onun tadını bozabilir.
- Brigadier'nin, yemeğin başarısına, pişirimine, baharatına, yemek-şarap uyumuna karar vermek için kendi öğün planını gruptan birkaç kişiyle prova etmesi gerekir.
- Öğünün mimarisinde bir öğünde iki sos veya çektirme servisinden kaçınmak gibi kesin kurallar vardır.
- Sofrada kahve servisi başlamadan sigara yakılmamalıdır.

Gastronomi dernekleri yadsınamaz bir üne sahip bulunmaktadırlar ve bu derneklere medyada, sık sık iş dün-

13) Uluslararası Gastronomlar Akademisi.

yasında (...) ya da özellikle sofra işlerinde karanlık bir gizli rol atfedilmektedir!

Asıl güçlük, sayıları 30 veya üzerindeki davetlilerin hepsine birden aynı anda ve uygun sıcaklıkta yemek servisi çıkarabilmek ve gerekli ürünleri hazır bulundurabilmektir. Bu güçlük yemek ve restoran seçeneklerini kısıtlayabilmekte ve mutfakta daima etkili ve kalabalık bir brigadier ekibiyle yetkin, yarışmacı ve çok ilgili bir servisin varlığını gerektirmektedir.

IV. – Sanat, edebiyat ve gastronomi

Gastronomi insan kültürünün her zaman önemli bir parçası olmuştur ve ressamlarla yazarlara ilham vermiştir.

Sicilya'daki Piazza Armerina mozaikleri ve Pompei freskleri, kurulu yemek sofralarını, gastronomi ürünlerini, özellikle de incirleri ve balıkları gözlerimizin önüne sererler. Rönesans resimleri arasında iyi yemek sanatını yansıtan pek çok örnek vardır, mesela, Brueghel l'Ancien'e ait *Le Combat de carnaval et de carême* (1559) veya *Les Noces paysannes* ya da Habsburg hanedanından İmparator Rudolf'un ressamı Giuseppe Archimboldo'nun sebze, meyve, balık kompozisyonlu portreleri. Jordaens'in muhteşem istiridyeler ve bir biberlik tepsisi taşıyan alımlı bir hizmetçiyi canlandırdığı ünlü tablosu: dönemin bu iki ünlü afrodizyak ürünü hizmetçinin davetkâr bakışının karşılığı ama aynı zamanda hem iyi yemek hazlarının hem de tensel prelüdlerin dışavurumudur. Caravaggio bağ meyveleriyle çevrili ünlü bir *Bacchus*'u, De Troy da Naiplik Dönemi'nin

hoş gece yemeklerinin simgesine dönüşecek olan *İstiridye Yemeği*'ni (1735) yapmıştır. Hollanda altın çağının tabloları ve natürmortlarındaki sofra takımları (Pieter Claezs, Jan Davidsz de Heem), lüks yemeklerin, yarıya kadar soyulmuş limonların, mücevher kakma parçalarıyla hoş sofraların ve bu sofraların vaatlerinin yansımalarıdır. Bir ressam pekâlâ bir gastronom da olabilir, örneğin, kendisini Le Lorrain adıyla tanıdığımız Claude Gelée katmerin mucididir.

Chardin'in vatoz balıkları ve gerçekçi çilekleri ile bizim sanat anlayışımıza daha yakın olan natürmortları gerçek bir ürünler ilahisidir. Av ürünleri Oudry ve ardından Traviès tarafından, av etlerini bayatlatmak için eskiden yapıldığı gibi, tek ayaklarından asılı olarak resmedilmiştir. Boilly, gurmeleri karikatürize ettiği bir dizi desen yapmıştır: *İstiridye Yiyenler*, *Dondurma Yiyenler*, *vs.* Courbet'nin veya Manet'nin natürmortları ve Paul Cézanne'ın natürmort meyveleri bir yana, bu ilham kaynağı giderek kurumuş, 20. yüzyılda gastronomi ile sanat arasındaki ilişki, Jean Hélion'un ıstakozlarıyla balkabakları, Andy Warhol'un *Campbell's Soup* serigrafileri istisna olmak kaydıyla, çok azalmıştır.

Edebiyat, gastronomi şölenlerini daima onurlandırmıştır ve, 19. yüzyıldan itibaren, sofra sanatlarını yüceltmekte tüm sanatların önüne geçmiştir. Roma şölenleri, Athenaeus'un sofra sohbetleri[14] ve Petronius'un *Satyri-*

14) Naukratisli Athenaeus, *The Deipnosophistae. Banquet of the Learned (Deipnosophistae. Bilgelerin Şöleni)*.

con'undaki[15] Trimalchio'nun ziyafeti sayesinde meşhur olmuştur; Horatius, Vergilius, Martialis, Juvenalis, Platon ve Apuleius ise daha yalın ve otantik zevkleriyle gündelik hayatı övmüşlerdir. Dante, *İlahi Komedya*'da oburları cehennemin üçüncü halkasına koymuştur.

Gastronomların ilk modern ozanı, onlara gastrolâtres[16] adını yakıştıran Rabelais'dir: çöreklere (picrocholine savaşını tetikleyen *casus belli*)[17], bumbar sosislerine[18] (Panurge'ün gözdesi)[19], işkembe çorbalarına (Gargamelle'in[20] doğurmasını tetikleyen etken), Gargantua'nın salatada yediği hacılara, Gustave Doré'nin illüstrasyonuyla ününü sürdürecek olan bu imgeye övgüler dizmiştir.

Gastronomi, 19. yüzyılda birçok eserin önemli bir çıkış noktasını oluşturacaktır. Balzac, *Le Cousin Pons*'da (1847) bizlere gastronom modelini betimlemiş ve küçük bir romanının, *L'Auberge rouge*'un (1831) çıkış noktasını gastronomik bir yemeğin etrafında örmüştür. Zola bütün toplumsal çevrelerin öğünlerini titizlikle aktarmıştır. Baudelaire Belçika mutfağına sayıp dökmüştür. Büyük aşçı ve gastronom

15) Petronius Arbiter, *Satyricon*, Çeviren: F. Gül Özaktürk, Dost Kitabevi Yayınları.

16) İyi yemek tutkunları.

17) *Gargantua*, François Rabelais, Türkçesi: S. Eyüboğlu, A. Erhat, V. Günyol, Cem Yayınları.

18) Andouilles.

19) *Pantagruel*, François Rabelais, Çevirmen: Birsel Uzma, Everest Yayınları.

20) Rabelais'nin *Pantagruel*'indeki Grandgousier'nin karısı ve Gargantua'nın annesi. Gargamelle adı, "gırtlak" anlamındaki eski bir Fransızca kelimeden, "gargatte"tan türetilmiştir ve günümüz Fransızca argosunda hâlâ "gırtlak, boğaz, ağız" anlamlarında kullanılır.

Alexandre Dumas, bol hayal gücü ve tarihe aykırılık içeren yazınsal eseri *Grand dictionnaire de cuisine*'i bizlere miras bırakmıştır. Her ne kadar Alexandre Dumas hindinin İspanya'ya Hindistan'dan ve Jacques Cœur veya Cizvitler tarafından getirildiğinden dem vurmuş olsa da, bu evcil kuş Amerikalı'dır. Yaptığı şu yemek tarifinin de gösterdiği gibi, Dumas'da hâkim unsur hayal gücüdür: "Bir veya birkaç körpe fil ayağı alınız; sularını bırakmaları için ılık suda dört saat tutunuz, sonra deriyi soyup kemikleri çıkarınız. Ardından her birini uzunlamasına dörde bölüp, onları da ikiye kesiniz; suda on beş dakika yıkadıktan sonra temiz sudan geçirip, bir havlu arasına alarak kurutunuz..."

Proust, *Kayıp Zamanın İzinde*'de büyük restoranların ve birahanelerin kurallarını aşçısı Françoise üzerinden gösterir. "Sevin, benim küçük göbeğim; kazandığım her şey senin," diyen Sainte-Beuve, bir Kutsal Cuma[21] günü için hiç de zayıf sayılmayacak, hatta 3. Napoléon'da ve papada infial uyandıracak bir Cuma akşam yemeği düzenler (rengi somon turuncusu alabalık, Madeira soslu dana fileto, trüflü karaciğer, karides piramidi).

Colette ve Jean Cocteau, 1950'li yıllarda, o sıralar Raymond Oliver'ye ait bulunan *Le Grand Véfour*'un müdavimleri arasına girerler.

Goncourt Akademisi, Léon Daudet'nin kurduğu büyük gastronomi ve edebiyat törenini 1903'te başlatmış; Akademi'nin ilk yemeği Escoffier tarafından *Grand Hôtel*'de organize edilmiştir. Goncourt Ödülü'nün yemek sonunda

21) *Souvenirs et indiscrétions: Le dîner de vendredi saint*, C.-A. Sainte-Beuve, Calmann-Lévy, Paris, 1880.

verildiği toplantılarsa 1914'ten bu yana *Drouant*'da yapılmaktadır.

Dahası, gastronomiyi polisiye edebiyat da benimsemiştir. Georges Simenon, Komiser Maigret'nin önüne burjuva sofrasını kendi zevkine göre kurar: bu, onun haftada bir kez alabildiği ucuz camembert'in yarısını ilk gün, kalanını diğer günlerde ve her seferinde önceki günden bıraktığı parçayı yarısı ertesi güne kalacak şekilde yediği bohem yıllarından sonra keşfettiği mutfaktır. Polisiye romanla gastronominin evrenselliği farklı yeteneklerdeki birçok yazarın kalemiyle buluşmuştur: Marsilya mutfağıyla Jean-Claude Izzo, Komiser Montalbano'nun Sicilya yemekleriyle Andrea Camilleri, Barselona'da ağzının tadına düşkün devasa Pepe Carvalho ile Manuel Vázquez Montalbán ve hatta Çin'de polisiye bilmeceleri sıkı bir gastronom olan arkadaşı Müfettiş Chen ile birlikte çözen Qiu Xiaolong. Hatta çizgi roman da, korku mutfağının yaratıcısı Franquin aracılığıyla, gastronomiyi tasarlamıştır (Gaston Lagaffe'ın "pastisle alevlendirilmiş kaparili mayonez şanti yanında çilekli morina"sı).

Yedinci sanat da gastronomiye zaman zaman önemli bir yer ayırmıştır. Örneğin, *Crésus*'te (Jean Giono, 1960), *Fanny ve Alexander*'da (Ingmar Bergman, 1982) bazı meşhur ya da ilginç yemek sahneleri vardır. Ama en kusursuz örnek, Edouard Nignon'un çömezliğini yapmış bir Fransız kadın aşçının Protestan Jutland'a cailles en sarcophage[22] yemeğini soktuğu, 1987 Danimarka yapımı bir Gabriel Axel filmi olan *Babette'in Şöleni*'dir [*Le festin de Babette*].

22) Milföyde bıldırcın.

Güldürü sineması da gastronomi mutfağı ile yemekhanenin mizahla ve büyük bir gerçekçilik içinde birbirlerine direndikleri bazı ilk örnekler vermiştir, örneğin, *La cuisine au beurre*[23] (Gilles Grangier, 1963), *L'aile ou la cuisse*[24] (Claude Zidi, 1976)... Ya da Louis de Funès'in anlatılmaz bir aşçıyı oynadığı *Le gentleman d'Epson* (1962).

23) Tereyağı Mutfağı.
24) Kanat veya But.

Sonuç

Küreselleşme ve gastronomi. – Gastronomi evrenseldir. Fransız gastronomisi ve Çin gastronomisi, aralarından bu ikisi, diğerlerini geride bırakmış ve hepsini etkilemiştir.

Gastronomi, lezzete katkı yapacak her üründen faydalanır.

Küreselleşme yeni bir olgu değildir. Gerçekten, karabiber, bu egzotik, yeni ve pahalı baharat Roma'da da vardı ve Apicius'un ünlü kitabındaki her beş tariften dördüne girmişti. Karabiber, muskat, tarçın ve karanfilin de aralarında bulunduğu baharatlar Doğu kervanlarının Nebatî Krallığı'ndaki zorunlu mola yeri Petra'ya, ardından da Venedik'i zengin eden İpek Yolu üzerinden, kara veya deniz yoluyla getirilirdi.

Küreselleşmenin gastronomide çok ilginç geri dönüşleri olmuştur. Tempura'nın hikâyesi örneğin: kızartma 1600'lü yıllarda Portekizli denizcilerle birlikte Osaka'ya gitmişti; Japonlar onu değiştirip daha hafif bir hale getirdiler, 20. yüzyılın ikinci yarısında, bu kez yeni mutfağın yeni temsilcileri tarafından gerisin geri Avrupa'ya ihraç edildi. Benzer bir durum Portekizliler'in Fas'tan aldıkları ve şim-

dilerde yeni mutfağın yeniden ilgisini çeken Pastilla için de geçerlidir.

Yeni Dünya'nın etkisi olmasaydı sebzelerimiz şimdi kim bilir ne durumdalardı? Mısır, fasulye, çeşit çeşit kabak, avokado, ananas, domates, patates, yerelması, sivribiber ve çikolata, hepsinin anavatanı Yeni Dünya'dır. Yeni Dünya olmasaydı, örneğin, modern kaz ciğeri olmayacaktı (ördekler ve kazlar yağlanmaları için mısırla semirtilirler), domates olmasaydı Akdeniz mutfağı olmayacaktı.

İnsanlığın büyük kültür merkezlerinden her birinin –Çin, Akdeniz havzası, Kolomb öncesi Amerika– başat bir tahılla, Akdeniz havzasının buğdayla, Çin'in pirinçle ve Kolomb öncesi dünyanın mısırla eşleştiğini saptamak ilginçtir. Şunu kabul etmemiz gerekir ki, Avrupa Ortaçağı'nın tanıdığı sebzeler bakladan, lahanadan, köklü bitkilerden (havuç, turp, akhavuç) ibaretti. Buğday krizi çıktığında ya da kıtlık zamanlarında insanların yemek için bulabildikleri tek şey bugünün çok itibarlı kök bitkileriydi.

Uzak ülke menşeli sayısız ürün vardır: Kümes hayvanları içinde soframıza kadar gelebilmiş olanlar yalnızca Meksika asıllı hindi, bir de devekuşudur. Nadiren rastlayabildiğimiz bizon dışındaki etler hâlâ yerlidir. Yemek sofralarımız, tahıllardan pirincin (Hint *basmati* pirinci), mısırın (*polenta*'nın ana malzemesi) ve hatta *kinoa*'nın (İnka altını) istilası altındadır. Sebzeler evrensel kökenlidir: kavun Afrikalı, patlıcan Hindu'dur; *le crosne*'u[1] ilk kez 1882'de

1) Hafif şekerli tatta, tekesakalı veya enginarı andıran, Uzakdoğu kökenli yumru. Haşlaması, buğulaması yapılır; beyaz sosla, fırında güveç, kızartma ya da salata olarak yenir. Adı, bu yumrunun 1882'de

Crosnelu (Essonne) bir bahçıvan getirmiştir. Baharatlar, her zaman olduğu gibi, egzotiktirler: belli başlı baharatlar, karabiber, muskat, karanfil, tarçındır ve bunların kökeni Maluku Adaları'dır. Diğerleri, örneğin, Sichuan karabiberi ya da zencefil, daha yakın bir geçmişte getirilmiştir.

Gözde sıcak içeceklerimiz fazlasıyla egzotiktir: çay (Hindistan'da ve Darjeeling'de yetiştirilmek üzere, Çin İmparatorluk yasaları çiğnenerek, İngilizler tarafından kaçırılmıştır), kahve (anavatanı Arabistan'ın Moka yöresidir), çikolata (Mezoamerika'da[2] Mayalar'ın kutsal içeceğidir).

Günümüzdeki küreselleşmeyi özellikle dört olgu belirlemektedir:

- Avrupa'nın bilinen ürünlerinin, Güney Yarımküre'nin mevsim dışı ürünlerinin, örneğin, Kenya ve Nijer yeşil fasulyelerinin ya da Güney Afrika kirazlarının katkısı.
- Az bulunur ürünlerin daha uzak ülkelerden, örneğin, siyah trüfün (tuber melanosporum), İspanya ve Slovenya'dan ya da kuzu mantarının Türkiye'den ithali: bunlar tatsızlıklarıyla tanınır; çünkü mali nedenlerle Türkiye'den soğutuculu kamyonlarla taşınmaları yirmi günü bulmaktadır; uçakla getirildikleri takdirde tat korunmaktadır (gerçi, bu defa da Fransa'da üretilenlere yakın bir fiyata gelmektedir). Bu durum, daha az

Fransa'da ilk kez üretildiği Essonne iline bağlı Crosne köyünden ileri gelmektedir.

2) Orta Amerika'daki Belize, Guatemala, El Salvador, Honduras ve Nikaragua ile Meksika ve Kosta Rika topraklarının bir bölümünü kapsayan bölge için, daha doğrusu bu bölgenin 15. ve 16. yüzyıllarda İspanyollar tarafından sömürgeleştirilmesinden önceki dönemi için kullanılır.

lezzetli, Maine kökenli Amerikan ıstakozu veya Büyük Okyanus somonu için de geçerlidir.

- Egzotik lezzetlerin yerel ürünlerle karıştırılması, örneğin, Alain Senderens'in meşhur vanilyalı ıstakozu.
- Her çeşit egzotik lokantanın kentlerimize akını; ilkin, eski göçlerle (Ekim Devrimi'ni izleyen Beyaz Rus göçünün peşinden gelen Rus lokantaları; sömürgeciliğin ardından kuskus ve tajine ile Mağrip mutfağı veya Antiller mutfağı); sonrasında, giderek daha egzotik olanlar: Lübnanlılar, Koreliler, Afrikalılar, hatta Afganlar.

Buna karşılık, Avrupa'nın mutfağı da dünyaya yayılmıştır: elbette, yüksek Fransız mutfağı, ama aynı zamanda makarnaları ve pizzalarıyla İtalyan mutfağı da. Çin mutfağı –Amerika Birleşik Devletleri'nde Çinli, Fransa'da Vietnamlı, Hollanda'da Endonezyalı olmak üzere– bütün dünyaya Asyalı kopuntular üzerinden yayılmıştır. Ne var ki, bu, yüksek Çin mutfağı ile bağları epeyce azalmış bir Çin mutfağıdır. Gerçi Japon gastronomisinden suşi, saşimi, yakitori (yine bir Portekiz tarifinin Japon uyarlaması) bizde de yaygın hale gelmiştir ama bu durum ne balık, et ve mantarın sıcak haşlama suyunda yüzdürüldüğü bir çeşit fondü olan "shabu-shabu" için geçerlidir ne de Kyoto'nun Zen manastırlarında sofraya gelen, soyadan ibaret vejetaryen mönüleri için. Mutfakta başarılı bir küreselleşme, yeni ürünleri, lezzetleri ve yeryüzünün dört bir yanından gelen özgün karışımları keşfe ve özellikle de onlarla yakınlaşmaya, onları benimsemeye ve onları yeniden yaratmaya dayanır. Alain Ducasse gibi bir şefin başarısı özellikle bunda yatmaktadır.

Gastronominin evrimi. – Gastronominin evrimi genellikle birbirine zıt iki çizgi izlemektedir: giderek daha karmaşıklaşmaya doğru bir gidiş ve başlangıçtaki sadeliğe, efsanevi altın çağa bir geri dönüş.

Giderek karmaşıklaşma bazı dönemlere özgüdür: İmparatorluk Roma'sının, Apicius'un göklere çıkardığı mutfağı, Mançu imparatorlarının Çin imparatorluk sarayı mutfağı; Mareşal Richelieu'ye *15. Louis'den önce yemek yemek nedir bilmezdik* dedirten 15. Louis'nin sarayındaki gastronomi.

Süreklilik arz eden değişmezlerden biri de gerisin geri kaynaklara dönüştür: Roma'da, şair Horatius, sebze yanında jambona geri dönmeyi salık vermiş, sadeliği övmüştür. Mutfaktaki devrim 18. yüzyılda (1742) François Marin tarafından şöyle betimlenir: "Modern mutfak, daha az zahmetle, daha az gereçle ve bir o kadar çeşitlilik içinde ve daha sade, daha temiz ve belki daha maharetle eskinin temelleri üzerine kurulmuştur." Voltaire ise çoktan yeni mutfak adını verdiği bu tat karışımlarından acı duymuş ve bunu dile de getirmiştir: "Ben sadece gereğinden fazla tat alıyorum, iyice düşünüp kesin kararımı verdim: yeni mutfaktan hiçbir şey anladığım yok, eskisinin de modası geçti."

19. ve 20. yüzyıllarda, köy ve taşra mutfağına yönelik övgüler, kent insanları köylü geçmişleriyle bağlarını yitirdikleri ölçüde yaygınlaşmıştır. Eugène Weber'in deyişiyle: "Yöre mutfağı, kırsal yöreler tükendikçe ortaya çıkmaktadır."

Eskiden soylular kendi dönemlerinin mutfağını da etkilerlerdi: 14. Louis ve 16. Louis çok oburca yemek yerlerdi; özel yaşamlarında kendilerini mutfak ocağına

vakfeden kral naibi [Philippe d'Orléans], 15. Louis ve 18. Louis gerçek birer gastronomdular. İmparatorluk dönemi toplumu onların izinden gitmiştir. Napoléon hızlı beslenir, çoğu zaman da ayakta yerdi; imparatorluğunun gastronomik ihtişamı ise kurmaylarından, yani Arşişansölye Cambacérès'ten ve Talleyrand'dan, ama aynı zamanda Cussy Markisi'nden sorulurdu. Günümüze kadar gelebilmiş bir imgedir bu ve Talleyrand ile Fouché'nin Yüz Gün Savaşı sonunda, bir kez de Jean-Claude Brisville tarafından, ama bu defa gastronomi cephesinde karşı karşıya getirildikleri tiyatro oyunu *Le Souper* (1989) bunun bir örneğidir.

Bu çift istikametli evrime 19. yüzyıl da tanık olmuştur. Carême ve Jules Gouffé, giderek karmaşıklaşmanın kanıtlarıdır; aynı dönemde taşra veya yöre mutfağına dönüş denemeleri de mevcuttur. Evrimin iki ucundan birinde Escoffier, Urbain Dubois ve Édouard Nignon'un saray mutfakları vardır; öteki uçta ise varlığını iki şekilde sürdüren burjuva mutfağı: fırınlarla oluşturulmuş büyük burjuva mutfağı ve "cordon bleu" takımıyla gerçekleştirilen burjuva şef mutfağı. Klasik gastronomimizin özünü temsil eden mutfak budur; ninelerimizin, dedelerimizin hatıraları ve yemek tarifleri üzerinden ona erişmemiz her zaman mümkündür. "Gastronomlar Prensi" Curnonsky, büyük bir zenginliğe sahip bu yöresel mutfağı gastronomi sanatımızın temeli saymıştır. Yeni mutfak (Henti Gault)[3], bu mutfağa tepki olarak 1973'te ortaya çıkmıştır: yeni mutfağın simgesel şefleri (Bocuse, Guérard, Senderens),

3) Henri Gault.

uzun ömürlü et sularını, 'roux'ları, siyah veya beyaz sosları, fazla uzun sürelerle pişirmeyi, av etini bayatlatmayı, aşırı baharat kullanımını mutfaktan uzaklaştırırlar; pazar mutfağını salık verir (Paul Bocuse), diyetetiği benimserler (Michel Guérard). Yeni mutfak, yemek dekorasyonunu ve sunumunu önemser, yenilikçi ve yaratıcı görünmeyi arzular ve bunu egzotik ürünleri daha sistemli kullanarak (Antikçağ'dan Rönesans'a kadar yaygın olan tatlı sirkeli veya tuzlu şekerli karışımlara sıklıkla başvurarak) yapar. Geleneksel mutfak, bu bilge mutfak sayesinde gençleşmiştir. Ama bunun yan etkileri de olmuştur: fazla az pişirim (pembe kılçıklı balıklar ve kanlı güvercinler) ve, bazı sivri dillilere göre, ezoterik isimlerin yanında kesinlikle dekoratif ama abartılı büyüklüklerdeki tabaklara sanatsal bir edayla kondurulan porsiyonların küçüklüğü. 1990'larda ise otların ayın evrelerine göre toplanarak yaratıcı bir şekilde kullanıldığı, Annecy'de Veyrat ve Laguiole'de Michel Bras tarafından başlatılan yeni bir gastronomi modası doğmuştur.

Modern gastronomi, klasik mutfağı, yeni mutfağı, yöre mutfağını ve yabancı mutfakların evrenselliğini çok parçalı bir tarzda birbirlerine yaklaştırmaktadır.

Kaynakça

Blanc N., Nercissian A., *La cuisine romaine antique* [*Antik Roma Mutfağı*], Grenoble, Glénat, 1992. Brillat-Savarin A., *Physiologie du goût ou médiations de gastronomie transcendante* [*Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*], Paris, Charpentier, 1938.

Candolle A. de, *Origine des plantes cultivées* [*Kültür Bitkilerinin Kökeni*], Marsilya, Jeanne Lafitte (yeniden basım: Paris, 1883), 1984.

Courtois M., Guillemerd C., *Le vin et la table* (3 vol.) [*Şarap ve Sofra* (3 c.)], Paris, Belin, 1997.

Drouard A., *Les Français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours* [*Fransızlar ve Sofra. Ortaçağ'dan Günümüze Beslenme, Mutfak, Gastronomi*], Paris, Ellipses, 2005.

Ducasse A., *Dictionnaire amoureux de la cuisine* [*Mutfağa Âşık Sözlük*], Paris, Plon, 2003.

Grimod de la Reynière A. B. L., *Almanach des gourmands (ou calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère)* [*Boğazına Düşkünlerin Almanağı (Ya da Kusursuz Yemek Yapma Yöntemlerinde Yol Gösterici Beslenme Takvimi)*], Paris, Maradan, yıl XI (1803).

N'Diaye C. (yön.), *La gourmandise* [*Boğaz Düşkünlüğü*], Paris, Éd. Autrement, 1993.
Pariente H., *La fabuleuse histoire de la cuisine française* [*Fransız Mutfağının Efsanevi Tarihi*], Paris, ODIL, 1981.
Revel J.-F., *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours* [*Sözlerdeki Şölen. Gastronomi Duyarlılığının Antikçağ'dan Günümüze Yazınsal Tarihi*], 2. baskı, Paris, Plon, 1995.
Toussaint-Samat M., *Histoire naturelle et morale de la nourriture* [*Beslenmenin Doğal ve Ahlâki Tarihi*], Paris, Bordas, 1987.
Toussaint-Samat M., Lair M., *Grande et petite histoire des cuisiniers de l'Antiquité à nos jours* [*Antikçağ'dan Günümüze Aşçıların Büyük ve Küçük Tarihi*], Paris, Robert Laffont, 1989.
Viroux P., *La table des dieux. Histoire, légendes et symbolisme des produits alimentaires et de la cuisine* [*Tanrıların Sofrası. Tarih, Efsaneler, Gıda Ürünlerine ve Mutfağa Dair Simgecilik*], Sarreguemines, Piermon, 2001.
Vitaux J., "Peut-on écrire l'histoire de la gastronomie?" [Gastronominin Tarihi Yazılabilir mi?] içinde J. Tulard (yön.), *Peut-on faire confiance aux historiens?* [*Tarihçilere Güvenilebilir mi?*] Paris, PUF, 2006.
Wenfu Lu, *Vie et passion d'un gastronome chinois* [*Çinli Bir Gastronomun Hayatı ve Tutkusu*], Paris, Philippe Picquier, 1988.

GASTRONOMİ

JEAN VITAUX

Türkçesi: ZERRİN YAYA

HER ŞEYDEN ÖNCE TEMEL BİR YANILGIYI GİDERMEKTE FAYDA OLABİLİR. GASTRONOMİNİN SADECE BİR YEMEĞİN DAMAKTA BIRAKTIĞI TAT OLMADIĞI AŞİKÂR. ÜRÜN BİLGİSİNDEN UYGULAMA TEKNİĞİ VE BECERİSİNE, BİR YEMEĞİN TARİH BOYUNCA VE KÜLTÜRLER ARASINDA YOL ALIRKEN BÜRÜNDÜĞÜ ONCA ÇEŞİTLEMEYE, HANGİ YİYECEĞİN HANGİ İÇECEKLE NASIL EŞLEŞTİĞİNE DAİR KAPSAMLI BİR KÜLTÜR OLGUSUNDAN SÖZ EDİLDİĞİ BESBELLİ. TABİİ, YEME ALIŞKANLIKLARININ KÖKLEŞTİRDİĞİ ÖRFİ KABULLERDEN YÖRELERE HAS COĞRAFİ ALAN VE YAPI ÖZELLİKLERİNE KADAR BİRÇOK UZMANLIK SAHASINA DEK GENİŞLETİLEBİLECEK, İZLERİ SANAT, HATTA MİMARİDE İZLENEBİLECEK AYRICALIKLI BİR BECERİDEN BAHSEDİYORUZ. ELİNİZDEKİ KİTAP TÜM BU ESASLI ALAN BİLGİSİNİ DERİNLİKLİ BİR KÜLTÜREL ARKA PLANLA KOŞUT BİÇİMDE İZLİYOR.

Kültür Kitaplığı: 180; Sosyoloji: 13





D